

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Amitié Pinot Noir 2020
Vinícola	Amitié
Safra	2020
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Farroupilha
Tipo	tinto
Castas	100% Pinot Noir
Teor Alcoólico	11.5%
Maturação	em tanques de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	2026
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Amitié Espumantes e Vinhos é um projeto arquitetado pela sommelier Andreia Gentilini Milan em conjunto com a enóloga Juciane Casagrande Doro. Muito além de uma sociedade, foi a amizade entre às duas que tornou o projeto possível. A ideia de elaborar vinhos joviais e versáteis, que possam acompanhar os bons momentos da vida, mostrou-se certa e acompanha o sucesso que esta dupla anda fazendo no mercado nacional.

Em sua linha varietal, exibe este excelente **Pinot Noir da Serra Gaúcha**, mais especificamente de Farroupilha. Elaborado com o intuito de demonstrar todas as virtudes da casta e do *terroir*, não tem passagem por madeira, de modo a apresentar uma linda cor rubi de média intensidade, assim como aromas frutas vermelhas frescas e especiarias picantes, que aliadas a *nuances* vegetais, tornam este vinho prazeroso do início ao fim.

O detalhe bacana é que um lindo marcador de taça acompanha a garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas (morango, cereja, amora), especiarias picantes (pimenta-preta) e deliciosos nuances vegetais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

elegante e saboroso, apresenta taninos macios e acidez no ponto, em ótimo equilíbrio; a expressão da fruta é um deleite, representando as melhores virtudes da casta

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

risoto de figos com queijo brie, lasanha de frango, penne caprese, charcutaria de alta qualidade e queijos médios em geral



CULINÁRIA