

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Antinori Santa Cristina Branco 2019
<b>Vinícola</b>	Marchesi Antinori
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	I.G.T. Umbria
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Grechetto e Procanico
<b>Teor Alcoólico</b>	11.5%
<b>Maturação</b>	em tanques de aço inoxidável
<b>Temperatura de Serviço</b>	8°C a 10°C
<b>Guarda</b>	até 2023
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Riesling

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Nossa Oferta do Dia chega na BLACK FRIDAY com poderosos 50% de desconto em um delicioso vinho branco com a assinatura de ninguém menos do que a Marchesi Antinori.

Marchesi Antinori é um dos principais nomes da vitivinicultura italiana! Quer tradição? A família está na vigésima sexta geração, elaborando vinhos há mais de 600 anos. Quer qualidade? É a produtora de ícones internacionais, como Solaia, Tignanello e Guado Al Tasso. Impressionante, não é mesmo?!

A Santa Cristina é uma das vinícolas do grupo Antinori. Localizada na comuna de Cortona, na Toscana, é especializada em produzir vinhos de excelente relação preço vs qualidade. O Antinori Santa Cristina Branco 2019 tem suas uvas provenientes do Castello della Sala – localizado a 65km ao sul de Cortona, já na região de Orvieto, na Umbria, cuja propriedade abriga 170 hectares de vinhedos, focados no cultivo de variedades brancas.

Trata-se de um blend de duas variedades: a estrela da região Grechetto, amplamente cultivada na Umbria e a Procanico, nome local para a Trebbiano Toscano. A vinificação é tradicional, em tanques de aço inox com temperatura baixa e controlada e leveduras selecionadas. A malolática não é realizada para preservar o frescor.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo-palha



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

maçã-verde, limão-siciliano, floral de flores brancas



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

a fruta se confirma em boca, chegando escoltada por uma nota de raspa de limão; acidez gostosa e pontual; leve e refrescante; despretenso e veranil

### 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

peixes grelhados ou assados na brasa, frutos do mar no bafo, queijos de pasta mole, como brie e camembert, aves assadas no forno, batatas no alecrim, massas com molhos leves e risotos em geral



CULINÁRIA