

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Araldica Gavi La Luciana 2018
Vinícola	Araldica
Safra	2018
País	Itália
Região	D.O.C.G. Gavi (Piemonte)
Tipo	branco
Castas	Cortese
Teor Alcoólico	12.5%
Maturação	em tanques de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	8°C a 10°C
Guarda	até 2024
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Oriundo da **safr** 2018, classificada como excelente na **D.O.C.G. Gavi**, o **La Luciana** é elaborado pela **Araldica**, uma das melhores e mais respeitadas cooperativas do Piemonte. Fundada em 1954, a empresa **gerencia a maior área de vinhedos da região** – são **140 cooperados** que cultivam cerca de **900 hectares de vinhas**.

Dentre os destaques da gestão está o compromisso de **baixo impacto ambiental**: cada viticultor recebe insumos para uma **agricultura sustentável** e, assim, manter uma intervenção no mínimo do indispensável. Em 2016 a empresa adquiriu a **Tenuta Santa Seraffa**, especializada na produção do **D.O.C.G. Gavi**.

Na taça temos a constatação de que sim, **o Piemonte também produz um notável vinho branco**. No olfato os aromas revelam frutas brancas e cítricas em profusão, em que se destacam maçã-verde e pera escoltadas por notas de limão-siciliano e suas raspas, tendo a companhia de um toque floral e amendoado.

No palato é de extrema elegância, entregando ótima carga frutada aliada à acidez salivante e gostosa salinidade. O final é refrescante, mentolado, até, com uma pitada de tempero fresco, como sálvia, e uma nuance mineral.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha com reflexos esverdeados

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas revelam frutas brancas e cítricas em profusão, em que se destacam maçã-verde e pera escoltadas por notas de limão-siciliano e suas raspas, tendo a companhia de um toque floral e amendoado

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

no palato é de extrema elegância, entregando ótima carga frutada aliada a acidez salivante e gostosa salinidade; final é refrescante, mentolado até, com uma pitada de tempero fresco, como sálvia, e uma nuance mineral

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

caponata, berinjela à parmigiana, crudo di pesce, sardinha à escabeche, bisteca suína grelhada, tagliatelle arrabbiata