

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Armani Corvara Pinot Grigio 2020
Vinicola	Albino Armani
Safra	2020
País	Itália
Região	Veneto
SubRegião	Valdadige
Tipo	branco
Castas	100% Pinot Grigio
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	em tanques de aço inoxidável sobre as borras finas
Temperatura de Serviço	10°C a 12°C
Guarda	2026
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Aglomerada

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Viticultores desde 1607, a elaboração de vinhos é uma prática que corre nas veias da família Armani, que por séculos vinificou apenas para consumo próprio. Albino foi um dos grandes propulsores da vinícola, que atualmente possui vinhedos em **Trentino-Alto Adige, Veneto e Friuli- Venezia Giulia**, onde elabora seus rótulos de alta qualidade. Cada vinho é fruto de um trabalho minimalista, que requer muito estudo para potencializar a expressão da casta conforme o seu *terroir*. O certificado de sustentabilidade da vinícola garante que seus produtos sejam feitos com a desejada responsabilidade ambiental, social e econômica, que requer um esforço primoroso, do início ao fim. É **Dolcè**, no limite entre o Vêneto e Trentino, que a base da vinícola está localizada. Nesta mesma região, em meio a **D.O.C. Valdadige**, a casta **Pinot Grigio** encontra condições excelentes para o seu cultivo, representando cerca de 95% da área com vinhedos. O cenário é montanhoso e possui um solo que mistura cascalho amontoado vindo das geleiras dos Alpes com depósitos arenosos trazidos pelos rios. O local sofre também com a influência de ventos fortes e muitas horas de incidência da luz natural, este último fator sendo crucial para a **perfeita maturação da casta**. Este vinho foi elaborado através de uma longa fermentação em tanques de aço inoxidável, com temperatura controlada. Ao final, permaneceu sobre as borras finas por um breve período, de forma a exprimir a tipicidade das características únicas que o constituem.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha brilhante, com reflexos esverdeados

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

apresenta um *bouquet* amplo, iniciando com frutas de polpa branca (maçã, pera), aliadas a notas de raspas de frutas cítricas (lima, limão-siciliano) e de frutas de caroço (pêssego); em segundo plano surgem nuances florais e um toque mineral fantástico

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

muito gostoso e vigoroso, apresenta uma acidez crocante e suculenta; a intensidade das notas gustativas é expressiva, com destaque para as notas de frutas cítricas e minerais (pedra molhada)

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

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



CULINÁRIA