

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Astrale Pinot Grigio 2024
Vinícola	Astrale
Safra	2024
País	Itália
Região	Delle Venezie
Tipo	branco
Castas	Pinot Grigio
Teor Alcoólico	12%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2029
Decanter	-
Premiações	93 pts Luca Maroni

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Astrale é um projeto criado em 2011 pela Tenute Piccini, com o objetivo de traduzir a essência da Itália em cada garrafa, dando destaque às castas e terroirs onde se expressam melhor. O projeto se sustenta em quatro pilares: qualidade sem limites, território, cultura e tradição italiana. O Astrale Pinot Grigio 2024 exemplifica esses valores, sendo um varietal delle Venezie que recebeu incríveis 93 pontos de Luca Maroni. De cor amarelo-palha com nuances esverdeadas. No nariz, apresenta um bouquet floral e frutado imediato, especialmente maçã e pêssego, com um paladar firme e frutado. Sua acidez crocante equilibra-se bem, tornando-o um vinho agradável e fácil de beber. Harmoniza bem com a culinária mediterrânea: antepastos, carnes brancas e frutos do mar.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

em primeiro plano se destacam as frutas de polpa branca (maçã e pera), frutas cítricas (lima) e flor de laranjeira; em segundo plano surgem toques de ervas-de-quintal

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

refrescante e envolvente, tem corpo médio, boa cremosidade e acidez suculenta; os sabores refletem a paleta olfativa e permanecem em seu gostoso fim de boca

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