

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Barone Montalto Collezione Di Famiglia Zibibbo 2020
<b>Vinícola</b>	Barone Montalto
<b>Safra</b>	2020
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Sicília
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Zibibbo
<b>Teor Alcoólico</b>	12,5%
<b>Maturação</b>	3 meses sobre as borras finas em tanques de aço inoxidável
<b>Temperatura de Serviço</b>	10 a 12°C
<b>Guarda</b>	2025
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Riesling

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Barone Montalto é uma jovem vinícola fundada em 2000 na comuna de Santa Ninfa, província de Trapani. A vinícola gere 400 hectares de videiras, a maioria localizada na sua cidade sede, no Valle del Belice, uma terra repleta de oliveiras e videiras.

Zibibbo pode ser um nome que soe estranho, mas talvez você já tenha ouvido falar de seu sinônimo, Moscato de Alexandria. A casta é tradicionalmente usada para a elaboração de vinhos doces e fortificados, mas recentemente vem ganhando espaço também na elaboração de vinhos secos. Acredita-se que possui cerca de 5000 anos de existência, tendo surgido no Egito, como sugere seu nome. Inclusive, a palavra Zibibbo remonta ao termo árabe *Z'bib*, que significa uvas passas, indicando outro grande potencial de uso da variedade. Mas uma coisa é fato: esta vinha adaptou-se plenamente a climas mediterrâneos. Por isso, na Itália, tanto a Calábria quanto a Sicília são as principais regiões produtoras, cujo vinho Moscato di Pantelleria, produzido na ilha homônima, é um dos mais conhecidos.

A videira é relativamente suscetível a doenças, por isso, o clima quente e seco da maior ilha do Mediterrâneo, que oferece uma maturação completa e bastante confiável, mostra-se extremamente propício para a variedade.

Sobre um prolífero solo arenoso e calcário, relativamente profundo, com uma boa carga de matéria orgânica, as videiras que originaram este vinho foram cultivadas. A elaboração decorreu em tanques de aço inoxidável, onde também ocorreu um estágio de 3 meses sobre as borras finas, com *battonages* periódicas.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

amarelo palha com reflexos dourados

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

de *bouquet* amplo, revela frutas cítricas frescas (lima, limão-taiti), abacaxi fresco, floral de jasmim, flor-de-laranjeira, camomila, aspargos, folha de tomate e nuances de *levain*

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

### DESCRIÇÃO

estruturado e expressivo, tem todos os componentes em perfeita harmonia; tem ótimo volume de corpo, com acidez no ponto e um longo final, que carrega consigo as deliciosas frutas cítricas frescas

### 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

