

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

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

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

