

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Ca' Del Borgo Pinot Grigio Friuli 2023
<b>Vinícola</b>	Valpanera
<b>Safra</b>	2023
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Friuli-Venezia Giulia
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Pinot Grigio
<b>Teor Alcoólico</b>	12,5%
<b>Maturação</b>	breve período sobre as borras finas
<b>Temperatura de Serviço</b>	8 a 10 °C
<b>Guarda</b>	2028
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Riesling

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada na década de 1970, a Cantina Valpanera está no coração de Friuli-Venezia Giulia, região do nordeste italiano reverenciada como o "santuário" dos vinhos brancos de excelência. A vinícola destaca-se por uma filosofia de máxima expressão do terroir, onde cada vinhedo é posicionado estrategicamente para extrair o melhor de cada casta. Este Pinot Grigio é um retrato fiel de Cortona di Fiumicello: as vinhas, com média de 15 anos de idade, prosperam em solos calcários e pedregosos sob a influência direta da brisa marinha. Vinificado em tanques de aço inox sob baixas temperaturas (15 °C a 16 °C) para preservar a integridade dos aromas primários, tem como diferencial em sua estrutura, o breve estágio sobre as borras finas, conferindo ao conjunto uma textura levemente aveludada e uma complexidade que equilibra perfeitamente com sua acidez vibrante e mineralidade típicas da região.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo palha



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

frutas de polpa branca, como maçã e pera, além de limão siciliano, butiá e flor de laranjeira



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

harmonioso, suculento e envolvente, alia boa cremosidade e mineralidade a uma acidez no viva; os sabores refletem a paleta olfativa e permanecem em seu ótimo 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



### CULINÁRIA

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