VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ca' Lunghetta Pinot Grigio Rosato 2020
Vinícola	Botter S.P.A.
Safra	2020
País	Itália
Região	Fossalta di Piave (Itália)
Tipo	rosé
Castas	100% Pinot Grigio
Teor Alcoólico	12%
Maturação	este vinho não passa por estágio em barricas
Temperatura de Serviço	10° a 12°C
Guarda	2025
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Silicone

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O nordeste da Itália compreende as regiões do Vêneto, Trentino Alto-Adige e Friuli-Venezia Giulia. Dessas três regiões conhecidas como “Tre Venezie”, o Veneto é indiscutivelmente a mais famosa, produzindo cerca de 700 milhões de litros de vinho por ano, é um verdadeiro paraíso aos amantes da bebida de Baco.

A região compreende desde o extremo sul do Lago de Garda, a oeste, até Veneza, a leste, e vai desde o sopé dos Alpes, a norte, até às planícies do Pó, a sul. O clima é moderadamente quente, com precipitação moderada.

Este rótulo foi elaborado pela vinícola Botter, fundada em 1928 por Carlo e Maria Botter, em Fossalta di Piave, uma pequena cidade perto de Veneza. Começou como um pequeno negócio de venda de vinhos locais em barricas e garrafões e, após a Segunda Guerra Mundial, iniciou um movimento de expansão e iniciou seus avanços para a exportação. Atualmente é administrada pela terceira geração da família e mais de 90% das vendas são para outros países.

Este rosé foi elaborado 100% com a versátil Pinot Grigio, também conhecida como Pinot Gris, oriunda de vinhedos da região do Vêneto, casta que, graças a concentração de composto de cor em sua película, tem uma predisposição natural para ser utilizada na elaboração de vinhos rosados.

Neste exemplar, o mosto permaneceu em contato com as cascas por um período de doze horas, processo que conferiu ao vinho sua coloração rosada. Após a prensagem, a fermentação foi conduzida em cubas de aço inox, sob temperatura controlada. O vinho, então, foi armazenado em tanques de aço inox, sob temperatura controlada, antes de ser engarrafado.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: clarete

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas frescas (morango, cereja, amora), frutas cítricas (limão-siciliano, pomelo), envoltas em nuances florais e minerais

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa — alta
DOÇURA	seco — doce
ACIDEZ	baixa — alta
TANINO	baixa — alta
CORPO	leve — encorpado
PERSISTÊNCIA	curta — longa

DESCRIÇÃO: fino e elegante, possui acidez refrescante e deliciosos sabores de frutas vermelhas frescas, com bom fim de boca

CULINÁRIA

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: pratos leves a base de cogumelos, frutos do mar frescos com temperos leves, tais como sushi, sashimi, tiraditos e ceviches, tartare de salmão, salada de macarrão e spring rolls