

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	CANTI PROSECCO MILLESIMATO GREEN 2020
Vinícola	Canti
Safra	2020
País	Itália
Região	Veneto
Tipo	espumante
Castas	100% Glera
Teor Alcoólico	11%
Maturação	em tanques de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	6 a 8°C
Guarda	-
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Foi no ano de 2001 que Giani Martini, empresário do setor vinícola italiano, enquanto se deliciava com uma taça de vinho rodeado de amigos estrangeiros, na famosa Galeria Vittorio Emanuele II em Milão, teve um *insight* surpreendente.

Ao observar a multidão que se desligava dos assuntos corporativos da cidade da moda e passava para um momento descontraído, naquele local elegante e refinado onde via-se a mais pura essência italiana, que ele teve a ideia de criar uma marca de vinhos que pudesse transmitir esta mesma atmosfera a qualquer um. Neste momento, nascia a Canti e seu lema *The Italian Wine Style*.

Para honrar este lema, nada melhor que apresentar um dos espumantes mais famosos do mundo, o Prosecco. O vinho que foi outrora referenciado como "*Champagne de pobre*", demonstra nos últimos anos uma crescente e singular qualidade, admirada mundo afora pelos países que se inspiram neste para elaborar seus próprios espumantes de Glera pelo método Charmat.

Do *Veneto*, a Canti apresenta o belo *millesimato 2020*, elaborado com uvas estritamente selecionadas, da melhor qualidade. Este é, sem dúvidas, um exemplar primoroso.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	DESCRIÇÃO
Análise olfativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>EVOLUÇÃO primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</p> <p>DESCRIÇÃO</p>
Análise gustativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>DOÇURA seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</p> <p>ACIDEZ baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>TANINO baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>CORPO leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</p> <p>PERSISTÊNCIA curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</p> <p>DESCRIÇÃO</p>

CARNES	<input checked="" type="checkbox"/> peixe	<input checked="" type="checkbox"/> crustáceo	<input type="checkbox"/> ave	<input type="checkbox"/> suíno
	<input type="checkbox"/> cordeiro	<input type="checkbox"/> gado	<input type="checkbox"/> caça	<input type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input checked="" type="checkbox"/> frescos	<input checked="" type="checkbox"/> moles	<input type="checkbox"/> médios	<input type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input type="checkbox"/> hortaliças	<input checked="" type="checkbox"/> legumes	<input type="checkbox"/> cereais	<input type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input type="checkbox"/> massas	<input checked="" type="checkbox"/> risotos	<input type="checkbox"/> polenta	<input type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input checked="" type="checkbox"/> pimentas	<input checked="" type="checkbox"/> ervas	<input checked="" type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO robalo gratinado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango cordon bleu, canapés e queijos