

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Colli Morenici Pinot Grigio Garda 2019
Vinícola	Cantina Colli Morenici
Safra	2019
País	Itália
Região	Lombardia
SubRegião	Garda
Tipo	branco
Castas	100% Pinot Grigio
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	breve amadurecimento sobre borras finas
Temperatura de Serviço	10 a 12°C
Guarda	2023
Decanter	-
Premiações	92 pts Luca Maroni

VEDANTE



Silicone

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Garda é o maior lago da Itália, descrito por muitos como um ponto turístico que foge ao óbvio. Cercado por belos vilarejos, e claro, por muitos vinhedos, é o berço da **Garda DOC**, região que circunda o famoso espelho d'água desde a Lombardia até o Vêneto.

É entre o clima temperado da costa e as montanhas de Mântua, em **Ponti sul Mincio**, que a **Cantina Colli Morenici** cultiva as videiras de **Pinot Grigio** que deram vida a este exemplar, um belo retrato de seu local de origem.

Elaborado com uvas maceradas a frio e fermentadas em tanques de aço inoxidável, com breve período sobre as borras finas, é fresco e possui uma riqueza de aromas primários muito instigante, capaz de nos fazer viajar pelo norte da Itália.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

apresenta um *bouquet* repleto de frutas cítricas, frutas de polpa branca (maçã verde), nuances minerais e leves toques lácteos

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

cítrico e refrescante, tem uma acidez crocante e sabores que remetem à lima e maçã verde; o fim de boca é persistente e delicioso

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

risoto de limão-siciliano, robalo ao vapor com molho tártaro, fish and chips, bruschetta de salmão defumado e creme fraiche, fusilli ao molho cítrico de camarões