

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cristofoli Chardonnay 2023
Vinícola	Vinhos Cristofoli
Safra	2023
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Faria Lemos (Bento Gonçalves)
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2033
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Pequena e familiar, a vinícola Cirstofoli está situada em Bento Gonçalves. Hoje, quem conduz o projeto são os descendentes mais jovens — sobretudo Bruna, Letícia e Lorenzo, que estão fazendo um belíssimo trabalho.

Há mais de um século, a família cultiva vinhas nas encostas íngremes e de solo basáltico do distrito de Faria Lemos, elaborando vinhos que expressam com autenticidade o caráter da região. O Chardonnay 2023 é um belo exemplo disso: um branco de muita personalidade, que revela toda a força do terroir local.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

aromas de pêssego, carambola e pera madura, com sutis notas florais e cítricas, lembrando tangerina



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um branco de boa acidez, excelente intensidade de sabor e um final delicioso, que convida ao próximo gole

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

burrata ao pesto, couve-flor gratinada com queijo brie, salada Waldorf, frango assado inteiro com polentinha frita, filé de tilápia grelhado com molho cítrico, spaghetti ao vôngole



CULINÁRIA