

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Dai Terra Rossa A.Mare Bianco Puglia 2020
<b>Vinicola</b>	Dai Terra Rossa
<b>Safra</b>	2020
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Puglia
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Malvasia e Chardonnay
<b>Teor Alcoólico</b>	11,5%
<b>Maturação</b>	5 meses em tanques de aço inoxidável
<b>Temperatura de Serviço</b>	10 a 12°C
<b>Guarda</b>	2026
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Riesling

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

**A.Mare**, é uma homenagem à cidade litorânea de onde provém suas uvas - **Polignano a Mare**, um verdadeiro vilarejo medieval, localizado no calcanhar da famosa "bota" italiana, na exuberante província de Bari. A propósito, há quem diga que o azul do mar dessa região (Mar Adriático) é dos mais esplêndidos. De antemão adiantamos que as deliciosas notas salinas que este vinho apresenta em taça remetem a ele. =)

Além da alta qualidade e do valor normalmente acessível dos vinhos do sul da Itália, este rótulo, especificamente, carrega o *plus* de **um dos melhores terroirs da região**. O clima mediterrâneo com forte influência marítima, alinhado à composição de seu solo avermelhado, rico em óxido de ferro, são detalhes agregam muita tipicidade a este vinho.

O **A.Mare Bianco Puglia 2020** é um *blend* de **60% Malvasia e 40% Chardonnay**, vinificado na forma tradicional, com estágio de 5 meses em tanques de aço inoxidável. É interessante que este vinho foi inspirado na gastronomia local, portanto, harmonizá-lo com pratos a base de frutos-do-mar é a combinação perfeita.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo com nuances esverdeadas



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas de polpa branca (maçã, pera), frutas de caroço (pêssego), toques minerais e nuances cítricas (limão-siciliano)



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

elegante e cheio de frescor, apresenta uma acidez crocante, muito saborosa, escoltada pelas notas cítricas e salinas, que permanecem em seu delicioso final

### 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

peixes grelhados ou assados na brasa, frutos-do-mar no bafo, queijos de pasta mole, como brie e camembert, aves assadas no forno, batatas no alecrim, massas com molhos leves e risotos em geral