

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Don Giovanni Blanc de Noir Brut 24 Meses
Vinícola	Don Giovanni
Safra	N.V.
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Pinto Bandeira
Tipo	espumante
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	24 meses de autólise
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2026
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Com mais de 40 anos de história, a Vinícola Don Giovanni é uma das produtoras de espumantes mais tradicionais da Serra Gaúcha.

Em seus 14 hectares de vinhedos, são priorizadas as castas Pinot Noir e Chardonnay empregadas, justamente, na elaboração dos espumantes, que possuem uma representatividade de 80% em seu portfólio. A vinícola se destaca pela localização no município de Pinto Bandeira, o mais importante reduto para a elaboração deste estilo de vinhos no Brasil e local que, em 2022, foi reconhecido como a primeira D.O. para espumantes do hemisfério sul do planeta.

A Don Giovanni emprega única e exclusivamente dois métodos: Asti, para moscatel, e Tradicional, como neste Blanc de Noir de Pinot Noir, cuja maturação envolveu 24 meses de autólise nas caves da vinícola.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO amarelo-palha com halos dourados; perlage fino e intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário
DESCRIÇÃO notas de peras, maçã-verde, damasco e limão siciliano, escoltados por toques autolíticos de brioche e lascas de pão



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa
DESCRIÇÃO um Blanc de Noir saboro e cremoso, que preenche muito bem o palato; é dotado de excelente corpo e estrutura, com ótima profusão de frutas, sustentadas por uma acidez aguda, bem salivante



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