

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Fabian Toni Conte Chardonnay 2022
Vinícola	Fabian
Safra	2022
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Altos Montes
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	13,9%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês e 12 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2036
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Fabian é uma das vinícolas tradicionais da Serra Gaúcha. Com produção pequena e integralmente própria, a a vinícola tem extremo zelo em todas as etapas da produção, do cultivo nos vinhedos ao amadurecimento dos vinhos. O nome deste Chardonnay nos leva diretamente à origem dessa trajetória. Em 1985, os irmãos Antonio e Genuíno Fabian comercializaram seus primeiros rótulos. Antonio era conhecido entre os imigrantes italianos da região como Toni Conte, apelido relacionado à sua facilidade com os cálculos. No dialeto italiano, conte significa contas. Mas a homenagem não ficou apenas no nome. O rótulo também traz a reprodução de uma fotografia real dos Fabian durante a colheita, ainda na década de 1970, em uma época anterior à fundação da vinícola. É um registro que conecta o Chardonnay de hoje às raízes da família e à relação que os Fabian já mantinham com a viticultura naquela época. Sobre a elaboração: ela começa com a colheita manual das uvas em vinhedos situados a 780 metros de altitude, em Nova Pádua, nos Altos Montes. A combinação entre altitude e amplitude térmica cria condições muito interessantes para a Chardonnay e contribui para uma maturação mais lenta e muito equilibrada. Ao chegarem à vinícola, as uvas são desengaçadas e prensadas diretamente. Em seguida, o mosto é inoculado com leveduras selecionadas e a fermentação é conduzida a 15 °C. A fermentação malolática ocorre espontaneamente. Na sequência, o vinho passa 12 meses em barricas de carvalho francês, com tosta específica para vinhos brancos. Depois do engarrafamento, permanece mais 12 meses em adega, completando um longo período de evolução antes de chegar ao mercado.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

aromas de damasco e pera madura, acompanhados por amêndoas, baunilha, especiarias e nuances tostadas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca, mostra bom volume e textura sedosa, sustentados por uma acidez vibrante que mantém o conjunto equilibrado e vivo; a fruta retorna acompanhada pelas nuances de especiarias, amêndoas e tostado, prolongando-se em um final longo e expressivo.



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

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