VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Frentana Costa del Mulino Abruzzo Pecorino 2019
Vinícola	Cantina Frentana
Safra	2019
País	Itália
Região	D.O.C. Pecorino
Tipo	branco
Castas	100% Pecorino
Teor Alcoólico	13%
Maturação	estagiou em tanques de aço inoxidável por 6 meses, e mais afinamento em garrafa até ser colocado no mercado
Temperatura de Serviço	8°C a 10°C
Guarda	até 2024
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Cantina Frentana** possui 400 cooperados vinicultores que dividem suas **pequenas propriedades familiares** entre o cultivo de uvas e azeitonas. Os 800 hectares dedicados aos vinhedos estão nas colinas de Frentana, que se estendem entre a porção final do maciço de Majella e a Costa dei Trabocchi, à beira do Adriático.

Um verdadeiro **mosaico de microclimas** em que a influência marítima, a altitude e o solo – de argila, cascalho e calcário – exercem total influência nas características mostradas pela Pecorino cultivada ali. O varietal **Costa del Mulino** da safra **2019** que o diga. É um branco **complexo** na medida certa, em que a variedade se mostra exuberante nos aromas e untuosa no sabor, com corpo e personalidade sem perder o frescor.

É bastante intenso na cor, com um tom de amarelo que puxa para o dourado. Os aromas são um mix de frutas tropicais, de caroço e cítricas, em que se distingue abacaxi fresco, pêssego maduro e limão-siciliano, seguidos por uma nota floral, e enlaçados por um toque de mel. Em boca a fruta chega fresca e com agradável acidez, limpando o palato e abrindo espaço para um final de nuances florais e temperos frescos.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo com reflexos dourados

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: mix de frutas tropicais, de caroço e cítricas, em que se distingue abacaxi fresco, pêssego maduro e limão-siciliano, seguidos por uma nota floral, e enlaçados por um toque de mel

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: a fruta chega fresca e com agradável acidez, limpando o palato e abrindo espaço para um final de nuances florais e temperos frescos

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