

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

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

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

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

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

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



CULINÁRIA