

Vinho	Gianni Gagliardo Roero Arneis 2022
Vinícola	Gianni Gagliardo
Safra	2022
País	Itália
Região	Piemonte
SubRegião	Roero
Tipo	branco
Castas	100% Arneis
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	5 meses sobre as lias
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	-
Premiações	91 pts James Suckling

Natural

Riesling

Gianni Gagliardo assumiu as rédeas da vinícola Paolo Colla em 1981. Paolo era seu sogro — Gianni casou-se com sua única filha. Desde então, o enólogo vem perpetuando o legado da família Colla, conciliando tradição e desenvolvimento sustentável. À frente da vinícola, mantém os pés firmes no solo piemontês e o olhar voltado para o futuro. Essa fidelidade às origens se expressa na vinificação da reputada casta autóctone Arneis, proveniente da DOCG Roero. O Roero Arneis 2022, de Gianni Gagliardo, foi elaborado a partir de uvas prensadas delicadamente e fermentadas a baixa temperatura, sem fermentação malolática. O vinho permaneceu cinco meses sobre as lías, com batônages frequentes.

DESCRIÇÃO

2

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO

Diagrama de perfil de sabor com sete atributos avaliados em uma escala de 1 a 5:

- INTENSIDADE: baixa (1) a alta (5)
- DOÇURA: seco (1) a doce (5)
- ACIDEZ: baixa (1) a alta (5)
- TANINO: baixa (1) a alta (5)
- CORPO: leve (1) a encorpado (5)
- PERSISTÊNCIA: curta (1) a longa (5)
- DESCRIÇÃO: (campo aberto para anotações)

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	oleginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO caponata, berinjela à parmigiana, crudo di pesce, sardinha à escabeche, bisteca suína grelhada, tagliatelle arrabbiata