VINUM·DAY
est. 2014

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|---|---|
| **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 |

## VEDANTE

**Natural**

## TAÇA

**Riesling**

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

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 lias, com batônnages frequentes.

## ANÁLISE SENSORIAL

**Análise visual**

DESCRIÇÃO

**Análise olfativa**

| | | |
|---|---|---|
| INTENSIDADE | baixa | alta |
| EVOLUÇÃO | primário | terciário |
| DESCRIÇÃO | | |

**Análise gustativa**

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

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