

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Lidio Carraro Bianco Macerato 2012
<b>Vinícola</b>	Lidio Carraro
<b>Safra</b>	2012
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Encruzilhada do Sul - Serra do Sudeste Gaúcho
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	100% Chardonnay
<b>Teor Alcoólico</b>	13.2%
<b>Maturação</b>	10 meses sur lie
<b>Temperatura de Serviço</b>	10° a 12°C
<b>Guarda</b>	até 2025
<b>Decanter</b>	não
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Montrachet

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Uma JÓIA RARA da vitivinicultura brasileira!

Assim podemos considerar o Bianco Macerato da fantástica vinícola Lidio Carraro.

Não foi nada fácil... na verdade, foi muito difícil convencermos a família Carraro liberar algumas garrafas dessa preciosidade para a VinumDay. Não temos dúvida que ele está aqui hoje devido ao ótimo relacionamento que construímos com o passar dos anos. A vinícola não tinha motivos para nos vender este vinho (inclusive sua venda é exclusiva ao e-commerce da Lidio Carraro), pois se trata de uma verdadeira raridade, de altíssima qualidade e baixíssima produção.

Tudo começou na Wine South América 2019, quando nossos Sommeliers Thiago Borne e Mauricio Ceccon encontraram Juliano Carraro no estande da Lidio Carraro. Juliano estava extremamente satisfeito com o resultado que seus vinhos haviam conquistado no ano, dentre eles o título de Melhor Vinho Laranja no Wines of Brazil Awards 2019. Logo nos convidou a provar o detentor da premiação, o Lidio Carraro Bianco Macerato da safra 2011. O vinho estava extraordinário!! No mesmo momento tentamos convencer o Juliano que o vinho devia, merecia, precisava ser ofertado na VinumDay.

Infelizmente não conseguimos negociar algumas das poucas garrafas ainda existentes da safra 2011, porém deixamos claro nosso desejo de termos o Bianco Macerato na VinumDay. Então, no final de março recebemos a visita de Juliano em nossa sede com uma ótima notícia: a safra 2012 estava pronta para ser lançada e a VinumDay finalmente poderia oferta-lo.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo dourado brilhante



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas tropicais (abacaxi e pêssego) maduras e em calda, damasco desidratado, flores secas e toques minerais



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

ótima estrutura, com bom corpo em um conjunto que equilibra cremosidade e frescor, com um final de boca agradável e persistente

### 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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

### DESCRIÇÃO

torta de frango, penne aos quatro queijos, risoto de queijo brie e damasco, pastel de siri e frutos do mar em geral



### CULINÁRIA

E aqui está ele – o Lidio Carraro Bianco Macerato 2012.

Elaborado exclusivamente com a variedade Chardonnay, cujas uvas são provenientes de Encruzilhada do Sul, na Serra do Sudeste gaúcho. Os vinhedos estão em uma área onde o solo é de composição granítico-arenoso, e em 2012 as vinhas tinham 10 anos. Também é importante citar que a safra 2012 é considerada uma das melhores desta década.

Sua vinificação é extremamente criteriosa, lembrando que a Lidio Carraro possui uma filosofia purista, isto é, de mínima intervenção humana. Ainda no vinhedo, a colheita é manual e somente os melhores cachos são selecionados. Ao chegar na vinícola, as uvas sofrem uma pré-fermentação a frio e então o mosto com as cascas é colocado em tanques de aço inox onde realiza a fermentação alcoólica e permanece sur lie por 10 meses. A FML não é realizada para manter o frescor. Então é engarrafado e permaneceu em cave até agora, data de seu lançamento.