VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Mannara Pinot Grigio Rose 2020
Vinícola	MGM Mondo del Vino
Safra	2020
País	Itália
Região	Sicilia
Tipo	rosé
Castas	100% Pinot Grigio
Teor Alcoólico	12%
Maturação	-
Temperatura de Serviço	10 a 12°C
Guarda	2026
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE

Screw Cap

TAÇA

Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **MGM Mondo del Vino** é um dos maiores produtores de vinhos da **Itália** e faz parte do grupo Mondodelvino, que possui propriedades desde o Piemonte até a Sicília. E foi justamente em meio a esplêndida I.G.T. Terre Siciliane que o Mannara Rosé tomou forma.

A região conta com boa insolação, altas temperaturas e um clima seco, típico do Mediterrâneo, circunstâncias que aliadas a brisa marítima, proporcionam excelentes condições de cultivo para videiras de cachos compactos, como é o caso da casta **Pinot Grigio**.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: salmão

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: apresenta um *bouquet* intenso de aromas frutados e florais; se destacam as frutas de caroço (pêssego), frutas tropicais (melão, abacaxi) e frutas cítricas (limão); alinhados a um toque de groselha, rosas, mel, manteiga e erva-cidreira

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: delicado e elegante, de acidez fresca e estruturada; se destacam os sabores cítricos (toranja, limão) e de maçã verde; o seu final é longo e muito saboroso

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