

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## 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

INTENSIDADE  baixa alta  
EVOLUÇÃO  primário terciário



### Análise olfativa

### 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

INTENSIDADE  baixa alta

DOÇURA  seco doce

ACIDEZ  baixa alta

TANINO  baixa alta

CORPO  leve encorpado

PERSISTÊNCIA  curta longa



### Análise gustativa

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

CARNES	<span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: red;"></span> peixe	<span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: orange;"></span> crustáceo	<span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: yellow;"></span> ave	<span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: green;"></span> suíno
	<span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: blue;"></span> cordeiro	<span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: purple;"></span> gado	<span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: pink;"></span> caça	<span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: grey;"></span> curada
QUEIJOS	<span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: red;"></span> frescos	<span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: orange;"></span> moles	<span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: yellow;"></span> médios	<span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: green;"></span> duros
DA TERRA	<span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: blue;"></span> hortaliças	<span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: purple;"></span> legumes	<span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: pink;"></span> cereais	<span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: grey;"></span> cogumelos
AMIDOS	<span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: red;"></span> massas	<span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: orange;"></span> risotos	<span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: yellow;"></span> polenta	<span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: green;"></span> tubérculos
TEMPEROS	<span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: blue;"></span> pimentas	<span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: purple;"></span> ervas	<span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: pink;"></span> especiarias	<span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: grey;"></span> aromáticos
DOCES	<span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: blue;"></span> oleoginosas	<span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: purple;"></span> frutas	<span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: pink;"></span> sobremesas	<span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: grey;"></span> chocolate



### CULINÁRIA

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