

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Martini Prosecco
<b>Vinícola</b>	Martini & Rossi
<b>Safra</b>	-
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Veneto
<b>Tipo</b>	espumante
<b>Castas</b>	Prosecco
<b>Teor Alcoólico</b>	11.5%
<b>Maturação</b>	segunda fermentação em autoclaves
<b>Temperatura de Serviço</b>	6°C a 8°C
<b>Guarda</b>	até 2018
<b>Decanter</b>	
<b>Premiações</b>	

VEDANTE

TAÇA

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Um Prosecco fundamentalmente original: assim é o Martini. Este espumante italiano tem uma história antiga. A videira da uva Glera encontrou seu terroir de excelência nas colinas que antecedem as Dolomitas, mais especificamente nas áreas de Valdobbiadene e Conegliano. É nesta região nobre do Veneto em que a Martini selecionou as vinhas que produzem o seu Prosecco. Entrega um bom equilíbrio entre o aspecto frutado - onde se destacam as notas de maçã e pera - com um toque floral que lembra lírio-branco. Na boca é leve, vibrante e muito refrescante. Perfeito para brindar à vida!

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

**DESCRIÇÃO** amarelo palha com perlage intenso de borbulhas médias



### Análise olfativa

**INTENSIDADE** baixa      alta  
**EVOLUÇÃO** primário      terciário

**DESCRIÇÃO** bom equilíbrio entre o aspecto frutado - onde se destacam as notas de maçã e pera - com um toque floral que lembra lírio-branco



### Análise gustativa

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

**DESCRIÇÃO** leve, vibrante e muito refrescante



### 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**  oleaginosas  frutas  sobremesas  chocolate

**DESCRIÇÃO**