

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Mediterrânico Pinot Grigio 2020
Vinícola	Cantine Settesoli
Safra	2020
País	Itália
Região	Sicília
Tipo	branco
Castas	Pinot Grigio
Teor Alcoólico	12%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	10 a 12°C
Guarda	2024
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Cantine Settesoli é uma sólida cooperativa siciliana com cerca de 2000 famílias associadas. Seus quase 6000 hectares de videiras na província de Agrigento, dos quais 1000 são orgânicos, são cultivados com 36 castas diferentes, permitindo a vinícola ter um amplo leque de vinhos, sempre elaborados sobre rigorosos preceitos de qualidade. A propósito, a maior ilha do Mar Mediterrâneo apresenta condições ideais para a viticultura orgânica. O clima quente e seco, que torna a irrigação um ato necessário, dificulta a proliferação de doenças fúngicas e ervas daninhas que tornariam o uso de agroquímicos necessário. Por isso, visando manter um ambiente prolífico, a Settesoli adota inúmeras práticas sustentáveis, que ano após ano, ganham um campo de aplicação ainda maior. Orgânico, este varietal de Pinot Grigio reflete de maneira exuberante as características dos vinhos de sua terra, desde o rótulo até a taça. Sua vinificação decorreu em tanques de aço inoxidável e não possui passagem por madeira, mostrando-se cativante da maneira mais sincera possível.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

apresenta um amplo bouquet de frutas cítricas, flor de laranjeira, pera e maçã verde frescas, além de toques que remetem a fósforo riscado

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

seu caráter cítrico, refrescante e salivante se confirma em boca, com notas minerais que acompanham sua excelente intensidade e permanecem em seu longo final

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

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