

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## 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



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### 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