

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Poderi dal Nespoli Le Coste Romagna Trebbiano 2019
Vinícola	Poderi Dal Nespoli
Safra	2019
País	Itália
Região	D.O.C. Trebbiano D'Abruzzo
Tipo	branco
Castas	95% Trebbiano e 5% Sauvignon Blanc
Teor Alcoólico	12%
Maturação	em tanques de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	8°C a 10°C
Guarda	até 2023
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A história da **Poderi dal Nespoli** abrange **quatro gerações** de produção vitivinícola na província de **Forlì-Cesena**, nordeste da **Itália**, privilegiada geograficamente pelas suas fronteiras com a Toscana ao sul e com o Mar Adriático a leste.

A transição de restaurante famoso entre os turistas que vinham de Bologna para pescar nas águas do rio Bidente aos finais de semana, e voltavam com seus porta-malas carregados de garrafas de vinho produzidos na casa, para vinícola, exclusivamente, se provou acertada ao longo do último século. Hoje, os rótulos da Poderi dal Nespoli podem ser encontrados em mais de 30 países.

O **Le Coste 2019** homenageia dois grandes símbolos da região: **as encostas** que abrigam os vinhedos banhados pela brisa do Adriático, e a casta **Trebbiano**, joia local.

O frescor e a mineralidade da **Trebbiano** – que domina o *blend* com 95% do conteúdo – são evidentes nas notas aromáticas de **frutas de polpa branca**, como maçã-verde e pera, escoltadas pela citricidade do **limão-siciliano** e **lima-da-Pérsia**, que tanto em boca quanto em nariz aportam **deliciosa acidez** e **suculência salivante**. A pequena parcela de **Sauvignon Blanc** serve para atizar o degustador com um **toque temperado**.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha com reflexos esverdeados

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas aromáticas de frutas de polpa branca, como maçã-verde e pera, escoltadas pela citricidade do limão-siciliano e lima-da-Pérsia

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

maçã-verde, pera, limão-siciliano, lima; temperos frescos, como tomilho-limão e sálvia

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