

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Rocca Del Nibbio Chardonnay Pecorino d'Abruzzo 2024
Vinícola	Casal Thaulero
Safra	2024
País	Itália
Região	Abruzzo
Tipo	branco
Castas	Chardonnay e Pecorino
Teor Alcoólico	13%
Maturação	8 meses em tanques de aço inox e 6 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1968 por uma associação de viticultores locais, a Casal Thaulero é uma vinícola que presta homenagem à família Thaulero, considerada uma das precursoras da viticultura moderna em Abruzzo. Foram eles que impulsionaram a renovação dos vinhedos da região por meio do plantio de novas videiras e da adoção de técnicas agrícolas inovadoras, muitas das quais seguem influenciando a viticultura local até hoje.

Seus vinhedos ocupam as colinas da província de Chieti, entre o Mar Adriático e os maciços da Majella e do Gran Sasso, a montanha mais alta dos Apeninos. A combinação das brisas marítimas com as correntes frias vindas das montanhas cria um mosaico de microclimas que favorece uma maturação lenta e equilibrada das uvas, preservando frescor, intensidade aromática e excelente equilíbrio nos vinhos.

É nesse cenário privilegiado que nasce este exemplar, um blend harmônico entre a internacional Chardonnay e a Pecorino, casta autóctone de Abruzzo que vem conquistando crescente prestígio por sua acidez vibrante a notas aromáticas singulares. A Pecorino aporta notas florais, minerais, frutas brancas frescas e delicadas nuances de amêndoas, que enriquecem muito o perfil do vinho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas tropicais maduras, como abacaxi e manga, acompanhadas por notas de pêssego branco, pera e maçã; delicados toques de flores brancas e nuances cítricas de limão e grapefruit conferem frescor, enquanto um sutil caráter mineral completa o conjunto

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

apresenta excelente equilíbrio entre frescor e volume; a acidez vibrante sustenta os sabores de frutas de caroço e cítricas, proporcionando um paladar suculento e envolvente; marcado por delicadas notas minerais e um leve toque salino

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

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO



CULINÁRIA