

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Rolly Gassmann Pinot Blanc 2020
<b>Vinícola</b>	Domaine Rolly Gassmann
<b>Safra</b>	2020
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Alsácia
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	100% Pinot Blanc
<b>Teor Alcoólico</b>	13%
<b>Maturação</b>	sobre as borras finas em tanques de aço inox
<b>Temperatura de Serviço</b>	10 a 12 °C
<b>Guarda</b>	2036
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Rolly Gassmann entrega aqui uma versão incrível da Pinot Blanc. Com seis anos, é fruto da safra 2020, um ótimo ano na região. A Rolly-Gassmann é uma vinícola singular, de estilo próprio, localizada em Rorschwihr, no norte do Alto Reno, com vinhedos também em Rodern e Bergheim. Com tradição familiar desde 1611, cultiva cerca de 50 hectares. Na adega, trabalha com fermentações espontâneas, que podem durar de 4 a 6 meses, seguidas de maturação de pelo menos 11 meses. Os vinhos só são lançados quando começam a revelar maior complexidade e têm perfil voltado à longevidade. A adega da vinícola possui cerca de 2 milhões de garrafas guardadas, que aguardam até seu lançamento.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo-palha intenso

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

notas de frutas maduras, especialmente damasco, pera, laranja, toranja, envovlidas por nuances minerais e de amêndoas

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

em boca é mineral, destacando suas frutas cítricas maduras; a textura é levemente viscosa e os sabores mostram amplitude e ótima persistência

### 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