

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Rolly Gassmann Pinot Gris 2016
Vinícola	Domaine Rolly Gassmann
Safra	2016
País	França
Região	Alsácia
Tipo	branco
Castas	100% Pinot Gris
Teor Alcoólico	12%
Maturação	5 meses sobre as borras finas em grandes tonéis de carvalho
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2036
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Rolly-Gassmann entrega aqui uma versão incrível de Pinot Gris — casta nobre da Alsácia, região reconhecida por produzir alguns dos seus melhores exemplares na Europa. A vinícola, de estilo bastante próprio, está 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 e segue uma filosofia pouco intervencionista na adega. As fermentações são espontâneas e podem se estender por 4 a 6 meses. Os vinhos só são liberados quando começam a revelar maior complexidade, sempre com foco em longevidade. Para isso, a vinícola mantém cerca de 2 milhões de garrafas em cave, aguardando o momento ideal de lançamento. As uvas desta Pinot Gris são provenientes do vinhedo Pflaenzerreben, em Rorschwihr, situado entre 200 e 230 metros de altitude. Os solos franco-argilo-arenosos, com presença de calcário e ricos em fósseis antigos, contribuem para a identidade do vinho, marcada por uma mineralidade evidente e grande profundidade.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

dourado

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas maduros e generosos que revelam limão maduro, peras em calda, torta de maçã, amêndoas e nuances minerais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

envolvente, encorpado, com acidez suculenta, final amplo, intenso e muito persistente

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO



CULINÁRIA