VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Sì Soave Italia 2023
Vinícola	Enoitalia
Safra	2023
País	Itália
Região	Veneto
SubRegião	Soave
Tipo	tinto
Castas	100% Garganega
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE

Screw Cap

TAÇA

Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Soave é o vinho branco mais famoso da Itália. Elaborado nas colinas a leste de Verona, na região do Vêneto, ele representa há décadas o estilo italiano de brancos leves, vibrantes e gastronômicos. Sua base é a Garganega, uma uva nativa cultivada na região desde a Idade Média, adaptada aos solos vulcânicos e calcários que definem o *terroir* local. É dessa tradição — e dessa identidade tão própria — que nasce o Sì Soave 2023.

O rótulo é assinado pela Enoitalia, vinícola fundada em 1986 em Verona. A linha "Sì" foi criada para expressar, de forma acessível e direta, o melhor da DOC Soave.

A vinificação segue um estilo moderno: após a colheita, a Garganega passa por prensagem suave e fermentação em tanques de inox com temperatura controlada. O vinho permanece por algumas semanas sobre as lias, contribuindo para sua textura e equilíbrio.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo palha

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: frutas de polpa branca, como pera e maçã, frutas cítricas, como limão-siciliano e lima, pimenta-branca

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: elegante e encantador, tem acidez suculenta, textura com toque cremoso, corpo médio, e boa intensidade de sabores, com destaque para lima e pera

CULINÁRIA

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: caponata, berinjela à parmigiana, crudo di pesce, sardinha à escabeche, bisteca suína grelhada, tagliatelle arrabbiata