

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Soligo Prosecco DOC Treviso Extra Dry 2020
Vinícola	Cantina Colli Del Soligo
Safra	2020
País	Itália
Região	Veneto
SubRegião	Treviso
Tipo	espumante
Castas	100% Glera
Teor Alcoólico	11%
Maturação	sem passagem por barrica
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2023
Decanter	-
Premiações	90 pts Decanter World Wine Awards

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Na província de **Treviso**, a **Cantina Colli del Soligo** dedica 85% de seus 1000 hectares de videiras a casta **Glera**, varietal empregada nos vinhos espumantes intitulados **Prosecco**.

Este **brut** é elaborado pelo método **Charmat**, em tanques de aço inoxidável, o que assegura o seu frescor e jovialidade. Concebido com uvas colhidas no mês de setembro, fermentadas através de leveduras selecionadas, tem como prática evitar o uso de insumos enológicos de origem animal, garantindo a certificação vegana que este exemplar possui.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha com reflexos esverdeados

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas de polpa branca (maçã, pera), toques florais (lavanda), frutas cítricas (lima, limão) e leves nuances de frutas tropicais em segundo plano

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

harmônico, macio e refrescante; é muito saboroso, com destaque para as notas frutadas; apresenta bom fim de boca

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

carne curada, robalo gratinado, culinária japonesa, paella, mariscos, frango cordon bleu, canapés e queijos



CULINÁRIA