

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Solopaca Bianco Sannio 2022
Vinícola	Cantina di Solopaca
Safra	2022
País	Itália
Região	Campania
SubRegião	Sannio
Tipo	branco
Castas	Falanghina, Trebbiano e Malvasia
Teor Alcoólico	12%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2025
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Cantina di Solopaca, principal e mais antiga cooperativa da Campania, nos brinda com seu excelente *bianco* Sannio DOC.

Aqui, temos um vinho dominado pela Falanghina (80%), mas acrescido de Trebbiano e Malvasia, que juntas correspondem a 20% da composição. As vinhas são mantidas em regime de espaldeira, sobre um solo argilo calcário em encostas bem drenadas, compreendendo altitudes de 150 a 350 metros. Essas videiras possuem cerca de 20 anos e estão nos arredores da comuna de Solopaca, num *terroir* primorosamente influenciado pela proximidade com o Parque Regional Taburno-Camposauro.

Um detalhe muito interessante é que a Cantina di Solopaca oferece anualmente bolsas de estudo para pesquisas específicas com a casta Falanghina. Iniciado em 2019, esse projeto pioneiro envolve o zoneamento de 1100 hectares de videiras, com a vinificação separada das uvas provenientes delas. O objetivo é selecionar as vinhas com base no solo e relevo, estudando as diferentes expressões através da utilização de leveduras autóctones, que evidenciam as variáveis genéticas e ambientais.

A viticultura de ponta e os altos investimentos em pesquisa da Cantina di Solopaca se refletem na excelência que nossos *sommeliers* encontraram na taça.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha, límpido e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

na taça, abrem-se aromas de lima, maçã-verde, pêssego, melão e carambola, envolvendo para uma refrescante nota de hortelã



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um vinho muito refrescante, que destaca notas de melão em boca



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