

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Tacoli Asquini Sauvignon 2022
Vinícola	Azienda Agricola Tacoli Asquini
Safra	2022
País	Itália
Região	Friuli-Venezia Giulia
Tipo	branco
Castas	Sauvignon Blanc
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	sobre as borras finas
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Azienda Tacoli Asquini, uma propriedade familiar localizada em Cuccana di Bicinicco, tem raízes que remontam a 1836. No entanto, a fama da família começou bem antes, em 1758, quando o Conde Fabio Asquini foi reconhecido como o Inventor do Picolit, um raro vinho de colheita tardia, e de elaboração muito limitada até os dias atuais. Hoje, a moderna vinícola elabora este varietal de Sauvignon Blanc com seus vinhedos próprios, localizados sobre os solos calcários da região. A colheita ocorre em setembro, quando o clima fresco e a grande amplitude térmica favorecem o amadurecimento ideal das uvas. A vinificação é realizada lentamente, a baixas temperaturas, em tanques de aço inox, e o vinho repousa por um longo período sobre as borras finas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha, límpido e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de manga, maracujá, pêssego e abacaxi fresco, além de toques muito sutis de ervas frescas e aspargos



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

na boca, se mostra bem refrescante, confirmando as notas sensoriais do olfato; o fim de boca é especialmente saboroso, se destacando pelo bom comprimento

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

filé de peixe grelhado com molho tártaro, fish and chips, ceviche, pasta primavera, filé de frango grelhado à fiorentina, maionese de camarão, bouillabaisse



CULINÁRIA