

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Tacoli Asquini Traminer Aromatico 2022
<b>Vinícola</b>	Azienda Agricola Tacoli Asquini
<b>Safra</b>	2022
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Friuli-Venezia Giulia
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Traminer Aromatico
<b>Teor Alcoólico</b>	12,5%
<b>Maturação</b>	longo período sobre as borras finas, com battonages periódicos
<b>Temperatura de Serviço</b>	10 a 12 °C
<b>Guarda</b>	2027
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Riesling

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Você sabia que a provável origem da Gewurztraminer não é na Alemanha, Áustria, nem na França, mas sim na Itália?

Acredita-se que ela tenha surgido na comuna de Termeno sulla Strada del Vino (Tramin an der Weinstrasse em alemão), no Südtirol. Foi dela que a casta herdou parte do nome.

Na Itália, além de ser conhecida por Traminer Aromatico - quase como uma tradução literal da identidade germânica - representa um estilo muito particular quando comparado, por exemplo, ao da Alsácia.

Enquanto esta última prioriza um perfil rico e multi-facetado, com vinhos mais doces, os italianos dão preferência ao estilo seco, cujos grandes exemplares, são obtidos em porções de clima frio e solos calcários, que garantem o aporte de acidez necessário, que noutras regiões a Traminer pode carecer.

Duas regiões do país se destacam: seu berço, o próprio Trentino-Alto Ádige (inclusive, foi um Traminer Aromatico desta região, o primeiro branco italiano a receber a nota máxima na Wine Advocate) e também Friuli-Venezia Giulia, que mais recentemente, vem obtendo resultados surpreendentes. De lá, vem o vinho que destacamos em nossa vitrine hoje - o Tacoli Asquini Traminer Aromatico 2022.

A Azienda Tacoli Asquini está localizada no vilarejo de Cuccana di Bicinicco, e consiste numa propriedade familiar que iniciou suas atividades em 1836, com a construção da primeira adega.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo-palha

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

aromas clássicos de lichia e flores brancas, também são acompanhados por maçã-verde, pera, pêssego, carambola, *levain* e um delicioso toque mineral salino

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

um branco encorpado, que devido as *battonages*, apresenta uma textura amanteigada; a acidez é fresca e provoca ótima salivação, enquanto lichia e notas florais se sobressaem entre os sabores com uma grande intensidade, culminando em um longo 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

curry indiano de peixe branco, chicken satay, filé de frango à fiorentina, presunto assado ao molho de laranja, lombo de porco ao molho de ervas frescas, pad thai, spaghetti com frutos do mar em molho cítrico



### CULINÁRIA

Entretanto, muitos antes, em 1758, a família ficou famosa em toda a Europa. Ao Conde Fabio Asquini, é dado o título de Inventor do Picolit, um raríssimo vinho de colheita tardia, elaborado com a própria casta Picolit - que produz não mais de 15 bagas por cacho. Até os dias atuais, a produção desse vinho é muito pequena.

Para a concepção deste Traminer Aromático, as uvas advêm dos vinhedos próprios, no vilarejo de Bicinicco. O cultivo das videiras se deu sobre solos calcários e a colheita ocorreu em meados de setembro, dado o clima fresco e a amplitude térmica do local. A vinificação em tanques de aço inox foi lenta e em baixa temperatura. Além disso, o vinho permaneceu por um longo período sobre as borras finas, com *battonages* frequentes durante todo o estágio.