

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                        |                                                                |
|------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Vinho                  | Tacoli Asquini Traminer Aromatico 2023                         |
| Vinícola               | Azienda Agricola Tacoli Asquini                                |
| Safra                  | 2023                                                           |
| País                   | Itália                                                         |
| Região                 | Friuli-Venezia Giulia                                          |
| Tipo                   | branco                                                         |
| Castas                 | Traminer Aromatico                                             |
| Teor Alcoólico         | 12,5%                                                          |
| Maturação              | longo período sobre as borras finas, com battonages periódicos |
| Temperatura de Serviço | 10 a 12 °C                                                     |
| Guarda                 | 2028                                                           |
| Decanter               | -                                                              |
| Premiações             |                                                                |

## 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



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### EVOLUÇÃO

primário  terciário

#### DESCRIÇÃO

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



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### DOÇURA

seco  doce

#### ACIDEZ

baixa  alta

#### TANINO

baixa  alta

#### 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



## CULINÁRIA

#### 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

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.