

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Talamonti Trabocchetto Pecorino Colline Pescaresi 2017
Vinícola	Talamonti
Safra	2017
País	Itália
Região	I.G.P. Colline Pescaresi
Tipo	branco
Castas	100% Pecorino
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em tanques de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	8°C a 10°C
Guarda	até 2024
Decanter	-
Premiações	90 pontos Robert Parker

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Os grãos de **Pecorino** que deram vida a esta safra **2017** provém de uma parcela de cinco hectares e meio de vinhedos da propriedade, cujas raízes estão fincadas no solo rochoso-calcário **da I.G.P. Colline Pescaresi**, nos arredores de Pescara. Foram colhidos e separados manualmente em meados de setembro, depois de um Inverno bastante rigoroso em **Loreto Aprutino**, que fez os brotos despertarem tardiamente.

Após esmagamento suave e maceração a baixa temperatura, deu-se **afermentação** com leveduras selecionadas por **12 dias**, e breve envelhecimento em tanques de aço inoxidável, mantendo o frescor e o caráter gastronômico típicos da casta.

O resultado é um vinho de cor amarelo-palha luminoso, rico em aromas de frutas de polpa branca, como **pera** e **maçã-verde**, uma gostosa nota floral que remete a **jasmim**, e nuances de temperos frescos, como **sálvia**. Em boca ele brilha, com sua **acidez crocante** de limão-siciliano a escoltar as frutas brancas, salivante **mineralidade** e um toque muito agradável de castanha cozida.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha luminoso



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas de polpa branca, como pera e maçã-verde; gostosa nota floral que remete a jasmim; nuances de temperos frescos, como sálvia



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

acidez crocante de limão-siciliano; frutas de polpa branca, como pera e maçã-verde; salivante mineralidade; toque de castanha cozida



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

peixes grelhados ou assados na brasa, frutos do mar no bafo, queijos de pasta mole, como brie e camembert, aves assadas no forno, batatas no alecrim, massas com molhos leves e risotos em geral