

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Tornicola Pinot Grigio 2023
Vinícola	Rocca Vini
Safra	2023
País	Itália
Região	Delle Venezie
Tipo	branco
Castas	Pinot Grigio
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Entre as variedades brancas mais importantes da Itália, a Pinot Grigio encontrou no norte do país algumas de suas principais expressões. Vêneto, Friuli-Venezia Giulia e Trentino-Alto Adige concentram boa parte de seus vinhedos, embora a casta esteja presente de norte a sul da Itália, chegando até a Sicília. Conhecida como Pinot Gris na Alsácia, sua terra de origem, a variedade faz parte da família das Pinots e possui uma relação genética próxima com a Pinot Noir e a Pinot Blanc. Apesar de ser utilizada para a elaboração de vinhos brancos, é uma das castas brancas de casca mais escura, com tonalidades que podem variar do cinza-azulado ao rosado. Daí a origem dos nomes Gris e Grigio, que significam “cinza” em francês e italiano, respectivamente. O Tornicola Pinot Grigio é um Delle Venezie, indicação geográfica que reúne áreas do Vêneto, Friuli-Venezia Giulia e Trentino-Alto Adige, elaborado pela Rocca Vini, empresa pertencente à família Rocca, que atua no setor vitivinícola desde 1880, quando Francesco Rocca fundou a vinícola. Ao longo de cinco gerações, a família ampliou sua atuação e passou a trabalhar com diferentes regiões e denominações italianas, sobretudo na Puglia e no Piemonte. É um ótimo representante da variedade e uma escolha certa para quem procura um Pinot Grigio italiano com excelente relação preço/qualidade.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas cítricas (maçã verde, lima) frutas de polpa branca (pera), acompanhados por sutis notas florais e de ervas de quintal



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

equilibrado e refrescante, tem corpo médio, com acidez vibrante e boa vivacidade; entrega sabores que refletem a paleta olfativa, com boa persistência

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

oleginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

caponata, berinjela à parmigiana, crudo di pesce, sardinha à escabeche, bisteca suína grelhada, tagliatelle arrabbiata