VINUM·DAY
est. 2014

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 certeira 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

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