

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|---|
| Vinho | Trovati Pinot Grigio delle Venezie 2024 |
| Vinícola | Mezzacorona |
| Safra | 2024 |
| País | Itália |
| Região | Delle Venezie |
| Tipo | branco |
| Castas | Pinot Grigio |
| Teor Alcoólico | 12% |
| Maturação | em tanques de aço inox |
| Temperatura de Serviço | 8 a 10 °C |
| Guarda | 2029 |
| Decanter | de 20 a 30 minutos |
| Premiações | |

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Trovati, em italiano, significa “encontrado”. Não por acaso, esta linha foi criada pelo grupo Mezzacorona para revelar vinhos que são verdadeiros achados da Itália. Cada rótulo nasce de uma curadoria criteriosa em regiões de tradição vitivinícola, com o objetivo de oferecer aquela rara combinação de tipicidade, qualidade e preço justo.

O Pinot Grigio delle Venezie é a expressão mais autêntica dessa proposta. Originado em vinhedos do nordeste italiano, revela o que essa denominação faz de melhor: brancos frescos, com acidez vibrante e um perfil que acompanha tanto pratos leves quanto momentos descontraídos.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

em primeiro plano se destacam as frutas de polpa branca, como maçã e pera, além de lima e flor de laranjeira; em segundo plano surgem toques de frutas secas, como damasco

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

refrescante e envolvente, tem corpo médio, boa cremosidade e acidez no ponto; os sabores refletem a paleta olfativa e permanecem em seu gostoso 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

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



CULINÁRIA