VINUM·DAY
est. 2014

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|---|---|
| **Vinho** | Trovati Pinot Grigio Rosé 2023 |
| **Vinícola** | MGM Mondo del Vino |
| **Safra** | 2023 |
| **País** | Itália |
| **Região** | Trentino-Alto Adige |
| **SubRegião** | Vigneti Delle Dolomiti |
| **Tipo** | rosé |
| **Castas** | Pinot Grigio |
| **Teor Alcoólico** | 12% |
| **Maturação** | em tanques de aço inox |
| **Temperatura de Serviço** | 8 a 10 °C |
| **Guarda** | 2028 |
| **Decanter** | - |
| **Premiações** | |

## VEDANTE



**Screw Cap**

## TAÇA



**Riesling**

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Trovati, em italiano, significa "encontrado" — um nome cirúrgico para uma linha concebida pelo prestigiado grupo Mezzacorona com a missão de revelar verdadeiros achados do mapa vinícola itálico. Cada exemplar resulta de uma seleção rigorosa em terroir de tradição, entregando a rara e desejada harmonia entre tipicidade, altíssimo padrão e preço justo.<br /><br />A origem desse vinho remonta aos vinhedos do nordeste da Itália, mais especificamente sob a IGT Vigneti delle Dolomiti, em Trentino-Alto Adige. Criada em 1996, esta denominação abraça as icônicas montanhas de dolomita dos Alpes italianos — região reconhecida como Patrimônio Mundial pela UNESCO e célebre por gestar alguns dos exemplares mais refinados de Pinot Grigio do planeta.<br /><br />O segredo de tamanha vivacidade reside na geografia singular desse local: relevo acidentado, encostas de excelente exposição solar, solos predominantemente rochosos e uma marcante amplitude térmica entre o dia e a noite. Essa variação de temperatura desacelera a maturação fenólica das uvas, preservando uma acidez vibrante, alinhada a um frescor cativante.

## ANÁLISE SENSORIAL

### Análise visual

DESCRIÇÃO: rosa salmão

### Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: aromas sedutores de cereja, framboesa e pitanga fresca, envolvidos por notas de pétalas de rosas brancas, ervas silvestres e um toque mineral que remete a pedra molhada

### Análise gustativa

| | | |
|---|---|---|
| INTENSIDADE | baixa | alta |
| DOÇURA | seco | doce |
| ACIDEZ | baixa | alta |
| TANINO | baixa | alta |
| CORPO | leve | encorpado |
| PERSISTÊNCIA | curta | longa |

DESCRIÇÃO: no paladar, a acidez viva conduz um vinho elegante, de excelente intensidade e persistência; as frutas vermelhas permanecem bem delineadas, combinadas a nuances florais, que levam a um final saboroso que convida ao próximo gole

### 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: frutos do mar frescos com temperos leves, tais como sushi, sashimi, tiraditos e ceviches, tartare de salmão, salada de macarrão e spring rolls