

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|------------------------|--|
| Vinho | Umani Ronchi Verdicchio Villa Bianchi 2024 |
| Vinícola | Umani Ronchi |
| Safra | 2024 |
| País | Itália |
| Região | Marche |
| SubRegião | Verdicchio Dei Castelli Di Jesi Classico |
| Tipo | branco |
| Castas | Verdicchio |
| Teor Alcoólico | 12% |
| Maturação | 3 meses sobre as lias em tanques de aço inox |
| Temperatura de Serviço | 8 a 10 °C |
| Guarda | 2031 |
| Decanter | - |
| Premiações | |

VEDANTE



Silicone

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Verdicchio dei Castelli di Jesi é conhecido como o rei dos brancos italianos.

Esse título não é exagero. Ele nasce em Marche, mais precisamente em uma pequena região que construiu sua identidade, justamente, em torno da uva Verdicchio. Cultivada há séculos, é responsável por vinhos de caráter e personalidade inconfundível.

O nome da DOC vem do conjunto de vilas medievais fortificadas (os castelli) que circundam a cidade de Jesi. São cerca de 25 pequenos vilarejos distribuídos por colinas, compondo um mosaico histórico e vitícola singular.

Assim como ocorre em Chianti, a denominação é dividida em categorias. No caso do Verdicchio Classico, as uvas provêm exclusivamente da zona histórica, reconhecida como o verdadeiro centro de qualidade da DOC. Solos calcários, clima temperado e a influência do mar Adriático, somados à presença de rios nas redondezas, favorecem vinhedos bem ventilados e maturação equilibrada.

Elaborado pela Umani Ronchi, vinícola com mais de 60 anos e uma das grandes referências na produção desse estilo, o vinho Villa Bianchi nasce no coração dessa zona histórica, e leva, justamente, o nome da propriedade de onde tem origem.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
amarelo-palha



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO
frutas e flores brancas, raspas de limão-siciliano, notas de grama fresca e um delicado toque salino



Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO
em boca, tem bom corpo, frutas de polpa branca bem definidas, mineralidade evidente e acidez vibrante, que garante frescor e fluidez; o final é seco, mineral, e destaca uma elegante nota de amêndoas



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