

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	91 pts Revista Adegas

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

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



CULINÁRIA

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