

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	INTENSIDADE	baixa	alta
Análise olfativa	EVOLUÇÃO	primário	terciário
	DESCRIÇÃO	frutas e flores brancas, raspas de limão-siciliano, notas de grama fresca e um delicado toque salino	
	INTENSIDADE	baixa	alta
	DOÇURA	seco	doce
	ACIDEZ	baixa	alta
	TANINO	baixa	alta
Análise gustativa	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