

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Vallevó Costa dei Trabocchi Rosato 2020
Vinícola	Cantina Frentana
Safra	2020
País	Itália
Região	Abruzzo
SubRegião	Terre di Chieti
Tipo	rosé
Castas	Montepulciano e Merlot
Teor Alcoólico	13%
Maturação	6 meses em tanques de aço inoxidável sobre as borras finas
Temperatura de Serviço	10 a 12°C
Guarda	2025
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

500 viticultores unidos que cultivam cerca de 1000 hectares de vinhedos impecáveis na região de **Abruzzo**. Esta é a **Cantina Frentana**, uma cooperativa que desbrava primorosamente o *terroir* que circunda a pequena cidade de Rocca San Giovanni Chieti, entre o litoral e as encostas do maciço Majella.

A associação entre os produtores permite que a vinícola invista em pesquisa, treinamento e orientação técnica, fatores que tornam possível encontrar o local ideal para o cultivo de cada variedade. Além disso, preceitos de **sustentabilidade** cada vez mais ganham espaço na empresa, que preza por colocar em primeiro plano as castas autóctones.

Valorizando em seu rótulo os tradicionais *trabocchis* da costa de Chieti, comumente utilizados por pescadores no Mar Adriático, o **Vallevó rosato** é um corte magnífico entre a **Montepulciano d'Abruzzo e a Merlot**. Foi elaborado em tanques de aço inoxidável, onde permaneceu, após a fermentação, por 6 meses sobre as borras finas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

salmão brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas de caroço (pêssego, damasco), frutas tropicais (abacaxi), com nuances cítricas (lima) e uma deliciosa nota de manteiga



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

charmoso e equilibrado, apresenta uma acidez crocante, alinhada com os sabores gostosos de fruta de caroço e uma certa untuosidade, que o torna muito apetitoso e gastronômico, terminando com ótima persistência

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

pizza marguerita, peixes grelhados ou assados na brasa, frutos-do-mar no bafo, queijos de pasta mole, como brie e camembert, aves assadas no forno, batatas ao alecrim, massas com molhos leves e risotos em geral