VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Vallevó Trebbiano d'Abruzzo 2020
Vinícola	Cantina Frentana
Safra	2020
País	Itália
Região	Abruzzo
Tipo	branco
Castas	Trebbiano
Teor Alcoólico	13%
Maturação	6 meses em tanques de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	10 a 12°C
Guarda	2025
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Cantina Frentana** é uma cooperativa composta por mais de 500 famílias que possuem propriedades na região de **Abruzzo**, em porções de terras que se encontram entre as encostas do maciço Majella e a Costa dei Trabocchi. Ao longo de mais de 1000 hectares repletos de videiras, cultivadas em meio ao solo calcário, com influência de brisas tanto marítimas quanto terrestres, os viticultores dedicam-se totalmente ao cultivo de castas autóctones, como a **Trebbiano d'Abruzzo** vinificada para este exemplar.

Desde 1958 a vinícola mostra-se como uma empresa inovadora. Seu conjunto arquitetônico, composto pela chamada Torre Vinaria, é um marco turístico e embeleza as paisagens da região, de modo a se assemelhar a torre de comando de um aeroporto, mas projetada com o intuito de evitar o uso de bombas pneumáticas. Além disso, diversas **práticas sustentáveis** são utilizadas na Frentana, que consome 100% de energia vinda de fontes renováveis e orienta os associados quanto ao cultivo de vinhas saudáveis, evitando ao máximo o uso de defensivos agrícolas.

O **Vallevó Trebbiano d'Abruzzo 2020** foi elaborado com uvas provenientes da comuna de Rocca San Giovanni, a poucos quilômetros do Mar Adriático, onde os vinhedos estão a 100 metros de altitude. A vinificação decorreu em tanques de aço inoxidável, com controle de temperatura e o vinho maturou durante 6 meses nestes mesmos tanques. Por fim, houve um breve período de afinamento em garrafa antes de ser lançamento ao mercado.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo palha com nuances esverdeadas

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: apresenta um *bouquet* aromático exuberante, composto por frutas cítricas (pomelo, lima), frutas de caroço (pêssego) e notas florais

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: elegante e cheio de frescor, de bom corpo, acidez suculenta e destaque dos sabores cítricos

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, peixes grelhados ou assados na brasa, massas com molhos leves de vegetais ou frutos do mar, bisteca suína grelhada, tagliatelle arrabbiata