

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Villa Cardeto Pinot Grigio

Vinícola Cantina Cardèto

Safra

Itália País

Umbria Região

Tipo branco

Castas 100% Pinot Grigio

Teor Alcoólico 12%

Maturação breve amadurecimento em aço inox

Temperatura de

Serviço

8°C a 10°C

Guarda até 2029

Decanter

Premiações

## **VEDANTE TACA**







## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Pinot Grigio é uma das variedades brancas amplamente cultivadas na Itália. Está principalmente no norte, onde se destaca nas regiões do Vêneto, Friuli-Venezia Giulia e Trentino-Alto Adige, mas pode ser encontrada em praticamente todas outras regiões, inclusive na Sicília - extremo sul do país.

Originária da **Alsácia - França**, onde é chamada de **Pinot Gris**, é da família das *Pinots*, compartilhando parte de seu DNA com a Pinot Blanc e a Pinot Noir (cujas folhas são visualmente idênticas). É uma das castas brancas com a casca mais escura, geralmente de coloração rosada avermelhada.

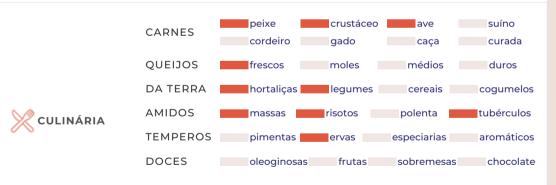
A **Umbria** é considerada por muitos uma extensão da Toscana. Localizada no centro da Itália, sem qualquer fronteira litorânea, tem sua paisagem similar à sua romântica vizinha, repleta de colinas verdejantes, tanto que é conhecida como o "Coração Verde" do país.

Nosso exemplar de hoje é elaborado pela Cantina Cardèto, uma das melhores cooperativas vinícolas da Umbria, localizada na comuna de Orvieto, famosa por abrigar uma famosa denominação homônima reconhecida pela altíssima qualidade de seus vinhos brancos.

O clima da região é **mediterrâneo**, moderado pelo Lago di Corbara e grande Lago Trasimeno (o guarto maior lago do país), e o solo é composto por uma argila dura, rica em minerais e com grande presença de rochas vulcânicas, conhecidas como tufos.

O Villa Cardèto Pinot Grigio é um ótimo representante da variedade que tem como destaque sua extraordinária relação preço/qualidade!

## ANÁLISE SENSORIAL **DESCRIÇÃO** Análise visual amarelo claro e brilhante **INTENSIDADE** baixa **EVOLUÇÃO** primário terciário Análise olfativa DESCRIÇÃO frutas cítricas e tropicais, frescas e maduras, acompanhadas por notas florais e minerais INTENSIDADE baixa **DOCURA ACIDEZ** baixa TANINO baixa Análise gustativa CORPO encorpado **PERSISTÊNCIA** curta **DESCRIÇÃO** envolvente, aliando boa cremosidade e mineralidade a uma acidez ampla, salivante e muito refrescante



DESCRIÇÃO saladas em geral, camarão alho e óleo, peixes cozidos ou grelhados, sushi, bacalhau à Gomes de Sá, frango assado, queijos frescos como ricota e de cabra, frutas