

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Villa Fura Pinot Grigio Delle Venezie 2025
Vinícola	Tenute SalvaTerra
Safra	2025
País	Itália
Região	Delle Venezie
Tipo	branco
Castas	Pinot Grigio
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2029
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Entre as variedades brancas mais emblemáticas do norte da Itália, a Pinot Grigio encontrou em regiões como Vêneto, Friuli-Venezia Giulia e Trentino-Alto Adige algumas de suas expressões mais conhecidas. Embora cultivada em diferentes partes do país, é no nordeste italiano que a variedade construiu uma identidade particularmente marcante.

Conhecida como Pinot Gris na Alsácia, a casta pertence à família das Pinots e possui estreita relação genética com a Pinot Noir e a Pinot Blanc. Apesar de dar origem a vinhos brancos, apresenta uma das cascas mais escuras entre as variedades brancas, com coloração que pode ir do cinza-azulado ao rosado. É justamente dessa característica que vêm os nomes Gris e Grigio, que significam “cinza” em francês e italiano.

O Villa Fura Pinot Grigio Delle Venezie 2025 é elaborado pela Tenuta SalvaTerra e leva no rótulo a indicação Delle Venezie, denominação que reúne áreas do Vêneto, Friuli-Venezia Giulia e Trentino-Alto Adige. É uma interpretação que valoriza a identidade da Pinot Grigio no nordeste italiano, em um vinho que traduz a vocação da variedade para produzir brancos leves, refrescantes e muito versáteis à mesa.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas cítricas (lima, maçã verde), frutas de polpa branca (pêssego, pera), flores brancas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

leve e elegante, com acidez vibrante e refrescante, boa fluidez e uma agradável sensação de frescor e mineralidade; reaparecem os sabores de pera, maçã verde e limão, acompanhados por um discreto toque de amêndoas; o final é muito gostoso



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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

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