

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Villa Loren Pinot Grigio Delle Venezie 2025
Vinícola	Progetti Agricoli
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	93 pts Luca Maroni Ouro Gilbert & Gaillard

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 Loren Pinot Grigio Delle Venezie 2025 é elaborado pela Progetti Agricoli 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 oleoginosas frutas sobremesas chocolate

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