

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Vistamonte Cortese 2020
<b>Vinícola</b>	Vistamonte
<b>Safra</b>	2020
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Piemonte
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Cortese
<b>Teor Alcoólico</b>	12%
<b>Maturação</b>	sem passagem por madeira
<b>Temperatura de Serviço</b>	10 a 12 °C
<b>Guarda</b>	2028
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	90 pts Revista Adega

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Riesling

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A casta Cortese origina os chamados Barolos dos vinhos brancos, afamados pela sua sublime qualidade, crocantes e com um *bouquet* aromático deleitante. A variedade tem o cultivo restrito quase que inteiramente ao Piemonte, onde menos de 3 mil hectares são a ela dedicados. Além disso, seu lar espiritual está nos arredores da comuna de Gavi, local cujas características correlacionam o vinho gerado ao estilo de sua região vizinha, a Ligúria.

Mas o fato em questão é que esta cultivar autóctone gera alguns dos melhores vinhos brancos da Itália, e este não poderia ser diferente. 100% varietal, sua procedência é da região de Monferrato, uma área de solo calcário e pedregoso que também sofre certa influência litorânea. Foi elaborado sem qualquer interferência de madeira, de modo a demonstrar um intenso e delicioso caráter varietal.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo palha



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

frutas cítricas (limão-taiti), frutas de polpa branca (maçã, pera), flores brancas, gramíneas



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

fresco e reluzente, tem bom corpo e acidez crocante; as frutas cítricas se destacam na boca e o final é mineral

### CARNES

peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

### QUEIJOS

frescos moles médios duros

### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



### CULINÁRIA

### 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