

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

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



CULINÁRIA