

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ca' Lunghetta Pinot Grigio Rosato 2020
Vinícola	Botter S.P.A.
Safra	2020
País	Itália
Região	Fossalta di Piave (Itália)
Tipo	rosé
Castas	100% Pinot Grigio
Teor Alcoólico	12%
Maturação	este vinho não passa por estágio em barricas
Temperatura de Serviço	10° a 12°C
Guarda	2025
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Silicone

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O nordeste da Itália compreende as regiões do Vêneto, Trentino Alto-Adige e Friuli-Venezia Giulia. Dessas três regiões conhecidas como **“Tre Venezie”**, o Veneto é indiscutivelmente a mais famosa, produzindo cerca de 700 milhões de litros de vinho por ano, é um verdadeiro paraíso aos amantes da bebida de Baco.

A região compreende desde o extremo sul do Lago de Garda, a oeste, até Veneza, a leste, e vai desde o sopé dos Alpes, a norte, até às planícies do Pó, a sul. O clima é moderadamente quente, com precipitação moderada.

Este rótulo foi elaborado pela vinícola **Botter**, fundada em 1928 por Carlo e Maria Botter, em Fossalta di Piave, uma pequena cidade perto de Veneza. Começou como um pequeno negócio de venda de vinhos locais em barricas e garrafas e, após a Segunda Guerra Mundial, iniciou um movimento de expansão e iniciou seus avanços para a exportação. Atualmente é administrada pela terceira geração da família e mais de 90% das vendas são para outros países.

Este rosé foi elaborado 100% com a versátil **Pinot Grigio**, também conhecida como **Pinot Gris**, oriunda de vinhedos da região do Vêneto, casta que, graças a concentração de composto de cor em sua película, tem uma predisposição natural para ser utilizada na elaboração de vinhos rosados.

Neste exemplar, o mosto permaneceu em contato com as cascas por um período de doze horas, processo que conferiu ao vinho sua coloração rosada. Após a prensagem, a fermentação foi conduzida em cubas de aço inox, sob temperatura controlada. O vinho, então, foi armazenado em

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

clarete

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas (morango, cereja, amora), frutas cítricas (limão-siciliano, pomelo), envoltas em nuances florais e minerais

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

fino e elegante, possui acidez refrescante e deliciosos sabores de frutas vermelhas frescas, com bom fim de boca

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

pratos leves a base de cogumelos, frutos do mar frescos com temperos leves, tais como sushi, sashimi, tiraditos e ceviches, tartare de salmão, salada de macarrão e spring rolls

tanques de aço inox, sob temperatura controlada, antes de ser engarrafado.