

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Loggia dei Colli Pinot Grigio 2023
<b>Vinícola</b>	Martellozzo
<b>Safra</b>	2023
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Trevezie
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Pinot Grigio
<b>Teor Alcoólico</b>	12%
<b>Maturação</b>	sobre as borras finas
<b>Temperatura de Serviço</b>	10 a 12 °C
<b>Guarda</b>	2027
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Riesling

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Piera Martellozzo é uma das maiores forças femininas da enologia italiana.

Na década de 1990, herdou a vinícola fundada pelo avô em 1899, na região de Pádua, e a batizou com seu próprio nome. Graças ao talento da enóloga e aos vinhos de qualidade, tem se destaca na região norte do país.

Com uvas da indicação geográfica Trevezie, a linha de Loggia dei Colli foi concebida aos cuidados do experiente enólogo Gianpietro Poveglian - mais um dos grandes nomes presentes no time dessa vinícola. Loggia representa um típico elemento arquitetônico das construções italianas, feito em forma de arco, normalmente visto nas varandas, onde ao final da vindima, os trabalhadores reuniam-se para comemorar as boas safras.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo palha

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas de polpa branca, como maçã e pera, além de lima, butiá e flor de laranjeira; em segundo plano surgem toques de oleaginosas

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

refrescante e envolvente, aliando boa cremosidade e mineralidade a uma acidez no ponto; os sabores refletem a paleta olfativa e permanecem em seu ótimo 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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

#### DESCRIÇÃO

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