

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	San Marzano Edda Bianco Salento 2021
<b>Vinícola</b>	San Marzano
<b>Safra</b>	2021
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Puglia
<b>SubRegião</b>	Bianco Salento IGP
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	60% Chardonnay, 20% Fiano e 20% Moscatello Selvatico
<b>Teor Alcoólico</b>	13.5%
<b>Maturação</b>	4 meses sur lie em barricas de carvalho francês com bâtonnages semanais
<b>Temperatura de Serviço</b>	8 °C a 12 °C
<b>Guarda</b>	até 2030
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	99 pontos Luca Maroni   Medalha de Ouro - The New Zeland International Wine Show 2022   Medalha de Ouro - Berliner Wein Trophy 2022

## VEDANTE



Aglomerada

## TAÇA



Montrachet

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Que tal provar o MELHOR VINHO DA ITÁLIA EM ABSOLUTO no Annuario dei Migliori Vini Italiani 2023 de Luca Maroni??

Pois então, hoje você tem a oportunidade de qualificar sua adega com um vinho branco grandioso!

O San Marzano Edda Bianco Salento 2021, além de ter alcançado a nota máxima que Luca Maroni concede – 99 pontos (nota que suas três safras anteriores, 2018, 2019 e 2020 também atingiram) e ter sido considerado o Melhor Vinho da Itália em Absoluto do guia 2023, também carrega em seu gargalo duas Medalhas de Ouro de respeito, ambas conquistadas em 2022, no Berliner Wein Trophy Summer Tasting e no The New Zealand International Wine Show. E, sobre Luca Maroni, vale lembrar que ele é um dos mais influentes e respeitados críticos de vinhos da Itália!

A Cantine San Marzano foi fundada em 1962 por 19 viticultores visionários que acreditaram no potencial da região e atualmente é consolidada como um dos melhores, maiores e mais respeitados produtores do sul da Itália.

Edda, que significa “Ela” no dialeto de Salento, é um vinho conceitual, que representa a alma feminina e

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo dourado claro e brilhante

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas tropicais, principalmente maduras, como o abacaxi, a lichia e o pêssego, acompanhadas de notas de baunilha, flores amarelas, chocolate branco e deliciosas notas amadeiradas e minerais

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado



### Análise gustativa

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

envolvente, com ótimo corpo e estrutura, aliando uma impecável cremosidade com uma acidez ampla e muito gastronômica. No sabor, a madeira marca presença, porém sem mascarar a fruta e o frescor. O final de boca é incrivelmente prazeroso e de grande persistência

#### 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

sensual de San Marzano, uma pequena comuna de pouco mais de 8.000 habitantes localizada no coração da Denominação Primitivo di Manduria. É um branco complexo, onde a Chardonnay domina o corte com 60% e é completada pelas autóctones Fiano e Moscatello Selvatico, ambas com 20% cada. A fermentação alcoólica é realizada em barricas de carvalho francês, onde também permanece sur lie com bâtonnages semanais por 4 meses.