

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Straccali Pinot Grigio 2023
Vinícola	Giulio Straccali
Safra	2023
País	Itália
Região	Lombardia
SubRegião	IGT Provincia di Pavia
Tipo	branco
Castas	100% Pinot Grigio
Teor Alcoólico	12%
Maturação	em tanques de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	8° a 10°C
Guarda	até 2029
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Pinot Grigio** é uma variedade antiga (com indícios de ter sido mencionada na França, onde é chamada Pinot Gris, no longínquo ano de 1283), derivada da grande família Pinot. É uma variedade que, quando cultivada com cuidado e com baixos rendimentos, pode originar **vinho ricos e de grande qualidade e personalidade**.

A **Straccali** é uma vinícola que está completando 100 anos agora em 2025! Seu fundador foi **Giulio Straccali**, um nome imortalizado na Toscana. Giulio foi, além de um ferrenho defensor do **Chianti**, um agricultor, vinicultor e empresário. Atuou de 1942 até 1969 como vice-presidente no *Consorzio del Gallo Nero*, que hoje corresponde ao consórcio da área de Chianti Clássico. Após sua morte, **Italo Zingarelli**, fundador da **Rocca delle Macie**, adquiriu a propriedade e deu sequência a trajetória de sucesso da empresa, de modo a manter presente o legado da **família Straccali**.

Para a elaboração de seu **Pinot Grigio**, a empresa utiliza uvas da **IGT Provincia di Pavia**, uma denominação localizada logo ao sul de Milão. Inclusive, dentro da área da IGT Provincia di Pavia, encontra-se uma da **DOCG** que produz um dos mais célebres vinhos espumantes italianos, os deliciosos *Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG*.

A vinificação é clássica, com uma breve maceração pré-fermentativa a frio de duas horas, fermentação alcoólica em baixa temperatura em tanques de aço inoxidável com leveduras selecionadas, sem realização da malolática e engarrafamento com uma microfiltração que garante pureza e clareza.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo claro e brilhante com reflexos esverdeados

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas de frutas cítricas e tropicais maduras, como a lima, a maçã e o pêssego, escoltadas por notas florais e minerais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

equilibra leveza e complexidade, em um conjunto que alinha cremosidade com uma impecável e vibrante acidez

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

filé de peixe grelhado com molho tártaro, fish and chips, ceviche, pasta primavera, filé de frango grelhado à fiorentina, maionese de camarão, bouillabaisse



CULINÁRIA

