

TERRE DEL NOCE PINOT GRIGIO I.G.T.
VIGNETI DELLE DOLOMITI 2022



● DESCRIÇÃO DO VINHO

A uva Pinot Grigio foi introduzida no vale do rio Adige na década de 1950 para a produção de vinho rosé. Depois de um forte progresso enológico, as vinícolas passaram a utilizar a Pinot Grigio para obter um vinho branco rico em sabores, mais flexível e de menor acidez. Isso fez da Pinot Grigio a uva branca da moda em todo o mundo. Este Terre del Noce é produzido ao longo dos rios Adige e Noce, onde as videiras encontram seu habitat ideal, graças ao solo fértil. Em taça, o vinho exibe cor amarelo-palha. No nariz, percebe-se uma agradável e delicada expressividade aromática, com destaque para as notas florais de camomila. Na boca, seco e elegante, com acidez sutil e equilibrada.

● ESTILO: BRANCOS FRUTADOS

Vinhos em que predominam aromas de frutas e flores e sabor de frutas, com maior ou menor intensidade, dependendo do vinho. Seus aromas e sabores remetem a frutas brancas e amarelas, como abacaxi, maçã, maçã verde, melão, pêssego ou maracujá. Sua estrutura pode ser leve ou média. São refrescantes e em sua maioria são secos.

País:
Itália

Uva:
Pinot Grigio

Temperatura:
08°C a 10°C

Abrir e
consumir após:
Abrir e beber

Teor alcoólico:
12%

Corpo:
●●○○○

Sequência no
serviço da seleção
1º

● HARMONIZAÇÃO

Camarão, Caranguejo, Carne de porco com ervas, Espaguete ao creme, Peixe empanado e frito, Carne de vitela, Massas ao alho e óleo pesto e al burro, Peixe de carne branca e fina, Massas à Carbonara, Matriciana e Putanesca



Para uma experiência mais agradável e segura, recomendamos que deguste o vinho após uma refeição leve. Além disso, é importante manter-se hidratado, consumindo água durante e após a degustação.