

TROVATI BIANCO I.G.T. TERRE SICILIANE 2021



● DESCRIÇÃO DO VINHO

"Trovati", em italiano, ou "Attruvati", na língua romanica falada na Sicília, são termos utilizados para definir peculiaridades inesperadas que tornam um momento inesquecível. Elaborado pela vinícola Feudo Arancio, com as castas Grillo, Chardonnay e Inzolia, o Trovati Bianco é um vinho perfumado, fresco e leve. As uvas Grillo e Inzolia foram cultivadas no sudeste da Sicília, onde a proximidade do mar confere ao vinho um aspecto frutado rico, preservando a acidez natural e mineral. Já as uvas Chardonnay foram cultivadas na província de Agrigento, no oeste da Sicília, onde as terras ricas em argila permitem uma maior maturação das uvas, o que confere concentração e riqueza de aromas e sabores. Essa combinação de uvas e terroirs torna o vinho completo, prazeroso e ideal para momentos surpreendentes e inesquecíveis.

● 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:
Grillo, Chardonnay e Inzolia

Temperatura:
08°C a 10°C

Abrir e consumir após:
Abrir e consumir

Teor alcoólico:
12%

Corpo:
●●○○○

● HARMONIZAÇÃO

Peito de frango, Peixe de carne branca, Pescada frita, Pesto genovês, Pontas de aspargos cozidos na manteiga, Ratatouille, Risoto à milanesa e Salmão fresco.



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.