



CATTACINI®

Vinhos nacionais exclusivos

Clos CATTACINI®

Origem: Flores da Cunha (RS).

Varietade: Trebbiano Romagnolo (100%).

Graduação alcoólica: 12,5% vol.

Embalagem: garrafas de 750ml.

Utilização de Carvalho: oito meses em barricas Seguin Moreau de segundo e terceiro usos.

Análise Visual: límpido e brilhante. Apresenta tonalidade amarelo palha, de média intensidade, com nuances verdeais.

Análise Olfativa: franco, frutado e floral. Apresenta intensidade e persistência aromática, com harmonia entre a fruta e a madeira. Os principais descritores são as flores secas, toque de jasmim, e as frutas como o damasco e uma nota de pêssego.

Análise Gustativa: estruturado, com grande volume de boca, com presença harmônica da madeira com a fruta. Persistente, seco e com acidez bem marcante. Bom equilíbrio entre o aspecto olfativo e gustativo.

Serviço: temperatura ideal de serviço entre 10 e 12°C.

Harmonização: versátil, ideal para acompanhar peixes, carnes brancas, pratos da culinária italiana e contemporânea, alguns tipos de risotos, massas e queijos, dentre outras iguarias.



A Força do Centauro

www.cattacini.com.br

