

ABW - Cattacini - Ribolla Gialla - Fiano 2017

Origem: Bom Retiro - SC

Variedades: Ribolla Gialla (80%) e Fiano (20%).

Gradação alcoólica: 12% vol.

Embalagem: garrafas de 750ml.

Utilização de Carvalho Francês: um mês em barricas Seguin Moreau de primeiro uso.

Análise Visual: apresenta coloração amarelo palha com reflexos dourados e está límpido.

Análise Olfativa: franco, com boa intensidade olfativa e muito complexo com notas com notas frutadas de pêsego, pera e damasco. Apresenta notas florais, que lembram acácia mimosa e a flor de mel, um toque mineral, cera e baunilha.

Análise Gustativa: é equilibrado, elegante e se percebe no retro-olfato a baunilha, tem uma boa persistência e se sente muito a sua mineralidade. Demonstra bom equilíbrio entre o aspecto olfativo e gustativo.

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

Harmonização: vinho harmônico e gastronômico, ideal para acompanhar peixes, carnes brancas, alguns tipos de risotos, massas e queijos, além de pratos da culinária brasileira, italiana e contemporânea.

