

SOBRE O PRODUTOR:

A família Tedeschi se orgulha de ter quase quatro séculos de história no negócio do vinho e também de ter sempre acreditado na vocação para alta qualidade da região de Valpolicella.

A geração atual da família se dedica a interpretar sua região através de um prisma moderno, adotando os métodos de produção mais inovadores, mas respeitando profundamente a história e o patrimônio vitivinícola de Valpolicella ao produzir vinhos típicos, de *terroirs* excepcionais, intensos, elegantes e ricos em caráter.

Atenção à tradição, foco na inovação e conhecimento do território local são os elementos-chave que compõem a identidade dos vinhos Tedeschi.

A família possui quatro *crus* (vinhedos) com *terroirs* excepcionais, onde nascem vinhos extraordinários: La Fabriseria, Monte Olmi, Tenuta Manternigo e Lucchine.

A vinícola dos Tedeschi está situada no centro de Pedemonte di Valpolicella. A adega, recentemente renovada, está equipada com tanques de fermentação pequenos e baixos, que permitem uma extração perfeita dos compostos das peles das uvas. Na sala de amadurecimento estão os clássicos tonéis de carvalho da Eslavônia de 1.000 a 5.000 litros

SOBRE O VINHO:

Aqui temos um branco delicado e elegante feito de uvas Pinot Grigio selecionadas na área de Veneza. Na época pré-romana, essa área era habitada pelos Arusnati, o mesmo povo que habitava a zona de Valpolicella. Esse Pinot Grigio é um vinho agradável e versátil que goza de aprovação nacional e internacional. Ideal como um aperitivo ou na mesa acompanhado por pratos leves.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: branco seco.

Uva(s): Pinot Grigio; colheita manual.

Vinificação: em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura (18-20°C).

Amadurecimento: cerca de 4 meses em tanques de aço inox e mais 2 meses em garrafa.

Gradação alcoólica: 12,5%

Acidez: 5,5 g/l. (pH __)

Açúcar Residual: 2,7 g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: amarelo-palha brilhante e com reflexos esverdeados.

Aroma: intenso e frutado, lembrando frutas brancas, como maçã e pera, notas de flores e ervas frescas.

Sabor: na boca é delicado e elegante, com frutas brancas frescas, acidez vibrante, corpo leve e um final límpido e muito prazeroso.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Versátil, pode ser bebido como um aperitivo para animar um bate-papo ou acompanhar pratos leves, como saladas, massas e risotos com vegetais, peixes e frutos do mar grelhados, sushis e sashimis, aves de carne clara, queijos frescos e de massa mole...

Servir a 08-10°C.

