



FICHA
TÉCNICA

RESERVA

Dezembro 2018



Sassi Sole Cuvée ORO 2015

Produtor: Terre di Chiara

Homenageando dois dos mais importantes elementos do terroir (Solo e Sol), este branco, elaborado a partir de 60% de Chardonnay e 40% da aromática Pinot Grigio, revela agradáveis notas de frutas brancas frescas, frutas cítricas e toques florais. Um agradável branco friulano para harmonizar com preparações a base de pescados e gastronomia japonesa

Terroir

País: Itália

Região: Friuli

Uva: Chardonnay / Pinot Grigio

Elaboração

Tipo: Branco

Teor Alcoólico: 12,5%

Amadurecimento: 60% de Chardonnay passa por barrica por 3 meses apenas. Já a Pinot Grigio não passa em madeira

Por Murilo Azevedo

Visual: amarelo ouro brilhante

Gustativo: Equilibrado, elegante, frutado, encorpado, final longo, persistente e um retrogosto de baunilha.

Olfativo: frutas brancas maduras, abacaxi, pêra, maçã, lichia em calda, pêssego e minerais

Harmonização: queijo de massa dura, aves, risotos, pizzas, massas ao molho branco estruturado, abadejo ao barro, bacalhau, frango à caçadora, lasanha 4 queijos...

Serviço

Temperatura de Serviço: 6/8º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

Considerado um dos mais versáteis enólogos da Itália, Argo Castellarin é chamado de “Alquimista do Friuli”. Mesmo sendo um árduo defensor das tradições, ele é ousado e seguro de si na criação de projetos diferentes, já que possui terroir, conhecimento e experiência. Prova disso é o projeto Terre di Chiara, que conta com 35 hectares de diferentes vinhas e foi criado pelo habilidoso enólogo em homenagem à sua esposa Chiara Castellarin. Buscar o melhor é o lema do casal.