



GIANNI GAGLIARDO 3M DOLCE FILTRATO BIANCO

GIANNI GAGLIARDO | PIEMONTE - ITÁLIA

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De coloração palha claro brilhante. Sutil aroma de mel sobre um fundo cítrico. Corpo magro, leve, confirmando a tipicidade da uva. Excelente para ser degustada como aperitivo ou a qualquer momento.

CURIOSIDADE

A uva italiana, proveniente da bacia do Mediterrâneo, é muito frutada e aromática. Produz o vinho Moscato, uma bebida de consumo breve, leve e com boa acidez. Essa é a uva preferida das abelhas, por conta do grande teor de açúcar natural que ela concentra quando madura. Curiosamente, seus vinhos trazem aroma de uvas, sim, raramente se encontra o perfume da uva, isso se dá devido a compostos específicos chamados terpenos. Apesar de tecnicamente ser uma uva branca, a Moscato Bianco pode aparecer com coloração rosada, fazendo com que a mesma uva possa produzir vinhos de cores diferentes em safras distintas.

DADOS TÉCNICOS

UVAS

Moscato

ALCOOL

3%

ENVELHECIMENTO

Sem passagem em barrica. Vinho elegante de exemplar tipicidade.

O PRODUTOR

As origens da empresa pertencem à família Colla, que desde meados do século XIX cultiva vinhas no Piemonte. Estabelecida na comuna de La Morra, no Piemonte, surgiu do encontro das vontades de Gianni Gagliardo, que nascido em Roero, mudou-se para Langhe em 1973, quando começou a trabalhar com seu sogro, Paolo Colla, que era um fazendeiro devoto da qualidade e admirador do vinho Barolo. Gianni era um homem disposto e de vocação empreendedora. Em 1986, foi tomada a decisão de prosseguimento do negócio sob a marca Gianni Gagliardo. A evolução foi substancial e tendo como princípio o respeito da videira, da terra e do meio ambiente de forma a não causar impactos negativos na natureza, o resultado deste trabalho são vinhos de elevada qualidade com o reconhecimento da crítica italiana e internacional.

