

<https://www.emporioaugusta.com.br/loja/leonEdiveneziaorovechio>

## LEONE DI VENEZIA Oro Vechio



### Auxílio do Sommelier

---

Vinhos "laranja" ou "âmbar" são denominações que passaram a ter os vinhos elaborados com uvas brancas, fermentadas com as cascas e por isso tem a sua cor diferenciada. É um resgate dos primórdios da vinificação quando eram usadas ânforas de barro. A fermentação e a permanência do vinho com as cascas, permite uma extração significativa dos seus aromas, sabores e também dos taninos.

O Oro Vechio foi elaborado com as uvas de origem italiana, Grechetto, Vermentino e Gewurztraminer, cultivadas em São Joaquim - SC, a 1280 metros de altitude. Após a fermentação, o vinho permaneceu por mais de 30 dias junto às cascas e leveduras. O vinho permaneceu por mais 30 dias junto às cascas e leveduras, sempre em tanques de aço inox. Esta permanência auxiliou a destacar suas características.



Brasil - SC - São Joaquim

---



Vinícola Leoni Di Venezia



Vinho Laranja Fino Seco



Gewurztraminer, Grechetto, Vermetino



Consultar Safra



Três meses pelo carvalho junto as leveduras



13%



Rolha



Serviço 10-12°C



750ml



SUGESTÃO DE GUARDA: Pronto para degustar!



#### SOMMELIER



Visual: âmbar.



Aroma: destacam frutas secas, especiarias e ervas finas.



Boca: Na boca é potente, mas elegante. Apresenta boa estrutura, taninos finos e uma acidez equilibrada.



Harmoniza com: Peixes e frutos do mar, pratos fortes e muito condimentados, inclusive o estilo da comida indiana e tailandesa para melhor preservar suas características.

Os vinhedos somam cinco hectares, na sua quase totalidade com variedades italianas. Ao todo, foram plantadas 26 diferentes variedades e avaliadas suas características fenológicas e condições de adaptabilidade ao terroir da região, levando em conta principalmente a resistência as doenças, as condições climáticas e naturalmente, a qualidade final dos vinhos produzidos. Atualmente, continuam sendo cultivadas e estudadas 14 variedades. Aquelas que mostraram uma perfeita adaptação as condições da região agora fazem parte do portfólio da vinícola.

*Safra 2017. Almoço em 05/05/2019. Chácara Colombo.*