

## VINHOTINTO BARBARESCO TRADIZIONE DOCG

País de Origem	Itália
Região	Barbaresco
Produtor	Marchesi di Barolo
Safra	2016
Castas	Nebbiolo
Temp. Serviço	18°C
Guarda	20 Anos
Harmonização	Queijos envelhecidos   Carnes de caça Carnes vermelhas   Pratos cozidos
Análises	Álcool: 14,22% Acidez: 6,00g/l      Açúcares totais: 0,5g/l
Barrica	3 anos nos bottis de carvalho eslaveno.
Vinificação	As uvas são coletadas exclusivamente à mão levadas para serem desengaçadas e pressurizadas. As uvas são submetidas à fermentação em temperatura controlada entre 28° e 30°C em tanques de aço inoxidável. A maceração das peles dura 8 dias, para absorver os elementos presentes nas peles e extrair a cor lenta e gentilmente.

**Notas de Prova** A Marchesi di Barolo é a mais antiga empresa a produzir vinhos no Piemonte. Todos seus vinhos são feitos seguindo as tradições locais. O Barbaresco Tradizione é um vinho de cor vermelho granada com reflexos rubis. Perfume intenso com aromas limpos de frutas maduras, rosas, tabaco e especiarias. Sabor completo, elegante e bem encorpado e com prolongamento das sensações olfativas. Envelhece muito bem em garrafa.



**Cód. 18457**