

## VINHO TINTO BAROLO CANNUBI SINGLE VINEYARD DOCG

|                |   |                                     |
|----------------|---|-------------------------------------|
| País de Origem | Itália  |                                     |
| Região         | Piemonte   Cannubi  |                                     |
| Produtor       | Marchesi di Barolo  |                                     |
| Safra          | 2014  |                                     |
| Castas         | Nebbiolo  |                                     |
| Temp. Serviço  | 18°C  |                                     |
| Guarda         | 25 anos   |                                     |
| Harmonização   | Carnes vermelhas   Trufas<br>Pratos grelhados   Queijos   |                                     |
| Análises       | Álcool: 14,2%<br>Acidez: 5,15 g/l   | PH: 3,5<br>Açúcares totais: 0,6 g/l |
| Barrica        | 2 anos em barricas de carvalho eslavos.   |                                     |
| Vinificação    | A maceração das peles dura 10 dias, para integrar gentilmente os taninos e extrair a cor vagarosamente. Após esse processo, o vinho é colocado em tanques onde descansarão em temperatura de pós-fermentação de mais ou menos 22°C, que leva ao processo natural chamado de fermentação malolática, este processo leva em torno de 2 meses. |                                     |
| Notas de Prova | De cor vermelho granada com reflexos de rubi. O perfume é fresco e intenso, com aromas limpos de rosas, baunilha, alcaçuz, especiarias e carvalho tostado. O sabor é completo e elegante, bem encorpado e austero com sensações olfativas recorrentes. A nota picante e os toques de madeira misturam perfeitamente.                        |                                     |
| Prêmios        | James Suckling: 94 pontos<br>Robert Parker: 92 pontos<br>Wine Spectator: 90 pontos  |                                     |



Cód. 18454