

VINHO TINTO BAROLO DOCG GALLINOTTO

País de Origem	Itália	
Região	Barolo - Cru Gallinotto	
Produtor	Mauro Molino	
Safra	2019	
Castas	100% Nebbiolo	
Temp. Serviço	18° a 20°C	
Guarda	20 anos	
Harmonização	Carne Assada Carnes Grelhadas Cogumelos Trufas Brancas	
Análises	Álcool: 13,89% Acidez: 5,69g/l	PH: 8,20 Açúcares Totais: <0,10g/l
Barrica	18 meses (parcialmente em barris grandes de carvalho francês e parcialmente em pequenas barricas.)	
Vinificação	<p>O Cru Gallinotto fica na cidade de Berri, uma grande área que foi redescoberta por Mauro Molino. Os vinhedos localizados a 450 metros, com média de 40 anos, tem um micro clima muito particular com grande amplitude térmica. Sua orientação é a Sul/Sudoeste com solo de calcário e argila.</p> <p>A colheita é feita em meados de outubro e de forma manual. Após a mesa seletora, desengaço e prensagem, o mosto fica maçera em contato com as cascas por 14 dias e faz a fermentação alcoólica em tanques de aço inox. A fermentação máloláctica ocorre em barris grandes de carvalho francês.</p> <p>São feitas 9.000 garrafas deste vinho.</p>	
Notas de Prova	De coloração granada opaca, possui um sedutor bouquet frutado com notas balsâmicas pronunciadas de menta e eucalipto. É um vinhos estruturado e complexo com final longo.	



Cód. 18704