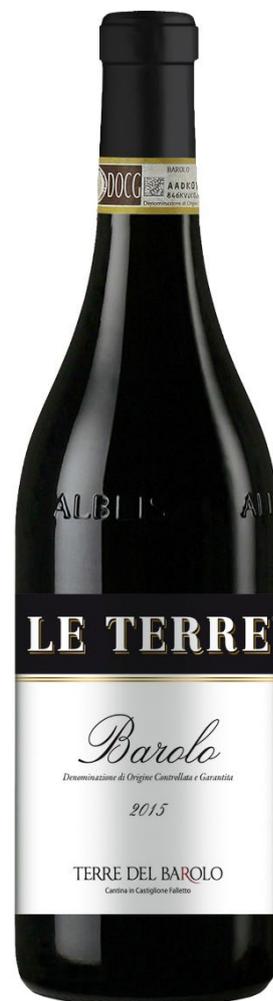


VINHO TINTO BAROLO LE TERRE DOCG

País de Origem	Itália
Região	Piemonte- Barolo
Produtor	Terre Del Barolo
Safra	2019
Castas	Nebbiolo
Temp. Serviço	18° a 20°C
Guarda	15 a 20 anos
Harmonização	Carnes Vermelhas Carnes de Caça Queijos Curados Massas com trufas negras
Análises	Álcool: 13,87% PH: 5,41 Acidez: 9,0g/l Açúcares Totais: 0,16g/l
Barrica	O vinho estagia 38 meses, sendo no mínimo 18 meses nos Bottis de carvalho eslaveno e uma parte em barricas francesas usadas. O restante do tempo estagia em garrafa.
Vinificação	Solos com características de argila e calcária. A colheita ocorre no mês de outubro e é feita toda de forma manual. A fermentação ocorre a temperatura controlada entre 28 a 30 graus por 16 dias com remontagens constantes que permitem a extração de cor, sabores e taninos.
Notas de Prova	<p>Barolo é um dos vinhos mais prestigiados do mundo. Considerado o Rei dos Vinhos (ou Vinho dos Reis). O Barolo Le Terre é um ótimo exemplar dos grandes vinhos que essa região produz.</p> <p>De coloração granada, seus aromas têm notas de folhas secas, alcaçuz, com um toque especiado. O paladar é encorpado e muito elegante com as mesmas notas encontradas no aroma, mas ainda com alguma percepção de fruta.</p> <p>Recomenda-se servir entre 18 a 20 graus e abrir 30 minutos antes do consumo.</p>



Cód: 18461