

VINHO TINTO BAROLO TRADIZIONE DOCG

País de Origem	Itália	
Região	Piemonte - Barolo	
Produtor	Marchesi di Barolo	
Safra	2017	
Castas	Nebbiolo	
Temp. Serviço	18°C	
Guarda	20 anos	
Harmonização	Carnes vermelhas Pratos refogados Queijos	
Análises	Álcool: 14,30%	PH: 3,56
	Acidez: 5,06g/l	Açúcares totais: 0,60g/l
Barrica	2 anos em bottis de carvalho eslaveno e 2 anos em garrafa.	
Vinificação	As uvas são coletadas e levadas à adega para serem desengaçadas e levemente pressurizadas. Depois são submetidas à fermentação em temperatura controlada entre 28° e 30°C em tanques de aço inoxidável. Durante a maceração das peles o vinho é reciclado 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 na região do Piemonte. Todos os vinhos são feitos respeitando a tradição da região. De cor vermelho granada. O perfume é intenso com aromas limpos de rosa silvestre, alcaçuz, avelãs torradas e especiarias. Tem sabor completo e elegante, austero e bem encorpado, com sensações olfativas recorrentes. O toque de especiarias e madeira se misturam perfeitamente.	



Cód. 18456