

VINHOTOINTO BARBARESCO TRADIZIONE DOCG

País de Origem	Itália	
Região	Barbaresco	
Produtor	Marchesi di Barolo	
Safra	2015	
Castas	Nebbiolo	
Temp. Serviço	18°C	
Guarda	20 Anos	
Harmonização	Queijos envelhecidos Carnes de caça Carnes vermelhas Pratos cozidos	
Análises	Álcool: 14% Acidez: 5,55g/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.	
Prêmios	Robert Parker – 91 pontos Wine Enthusiast – 91 pontos	



Cód. 18457