

VINHO TINTO BAROLO SARMASSA SINGLE VINEYARD DOCG

País de Origem	Itália	
Região	Piemonte - Cru Sarmassa	
Produtor	Marchesi di Barolo	
Safra	2014	
Castas	Nebbiolo	
Temp. Serviço	18°C	
Guarda	30 anos	
Harmonização	Carnes vermelhas Pratos grelhados Queijos	
Análises	Álcool: 14,30% Acidez: 5,72g/l	PH: 0,00 Açúcares totais:0,70g/l
Barrica	2 anos em barris de carvalho eslavo e 6 anos em garrafa.	
Vinificação	A maceração das cascas dura 11 dias, para extrair gentilmente a cor. Após esse processo, o vinho é colocado em tanques onde descansarão em temperatura de aproximadamente 22°C, que leva ao início da fermentação malolática. Em dois meses, a fermentação já estará completa e o vinho estará pronto para ser transferido para os bottis.	

Notas de Prova

O Cru Sarmassa é um dos mais nobres na região do Piemonte. Produz um vinho de muita elegância. Sua coloração é vermelho granada profundo. O perfume é intenso com aromas limpos de rosa silvestre, alcauz e especiarias. Sentem-se levemente os aromas de resina de pinho e tabaco. Tem sabor completo e elegante, bem encorpado, com taninos em evidência e sensações olfativas recorrentes. Possui notas picantes e amadeiradas agradáveis que se misturam perfeitamente

Prêmio

Wine Spectator: 91 pontos
Wine Enthusiast: 93 pontos
Robert Parker: 92 pontos
James Suckling: 91 pontos



Cód. 18455 – 750ml