

VINHO TINTO NEBBIOLO SBIROLO DOC

País de Origem	Itália	
Região	Piemonte	
Produtor	Marchesi di Barolo	
Safra	2017	
Castas	Nebbiolo	
Temp. Serviço	16 a 18°C	
Guarda	10 Anos	
Harmonização	Queijos não muito picantes Carnes assadas ou cozidas Massas com trufas	
Análises	Álcool: 13,8% Acidez: 4,51g/l	PH: 3,52 Açúcares totais: 0,4g/l
Barrica	1 ano em barricas de carvalho eslavos.	
Vinificação	As uvas são colhidas à mão, os frutos são separados dos seus talos e suavemente prensados. A fermentação ocorre em tanques com temperatura controlada de 30° a 32°C. O vinho é obtido após 8 dias de maceração, quando a fermentação é completamente finalizada.	
Notas de Prova	Vermelho rubi na cor tendendo a granada. Bouquet característico de violetas, framboesas e rosas. Um sabor que é equilibrado e elegante, com tons semelhantes aos registrados no nariz.	
Prêmio	James Suckling: 91 pontos Wine Spectator: 90 pontos	



Cód. 18448