

FICHA TÉCNICA

[BAIXAR FICHA TÉCNICA](#)

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho

Cascina Del Monastero Langhe Nebbiolo

Vinícola

Cascina Del Monastero

Safra

2010

País

IT

Região

Langhe (Piemonte)

Tipo

tinto clássico

Castas

100% Nebbiolo

Teor Alcoólico

14.5%

Maturação

24 meses em barris de carvalho francês e esloveno

Temperatura de Serviço

16° a 18°C

Guarda

até 2022

Decanter

Premiações

ANÁLISE SENSORIAL

ANÁLISE

VISUAL
DESCRIÇÃO

granada com reflexos atijolados, ótima limpidez e bom brilho

ANÁLISE

OLFATIVA

INTENSIDADE

Baixa

Alta

EVOLUÇÃO

Primário

Terciário

DESCRIÇÃO

cerejas frescas e mirtilos, um intenso floral que lembra rosas e violetas,

ANÁLISE

GUSTATIVA INTENSIDADE

Baixa

Alta

DOÇURA

Seco

Doce

ACIDEZ

Baixa

Alta

TANINO

Baixa

Alta

CORPO

Leve

Encorpado

PERSISTÊNCIA

Curta

Longa

DESCRIÇÃO

tipicidade fantástica, com doses generosas de taninos, acidez e álcool; é u

CULINÁRIA

CARNES

Peixe

Crustáceo

Ave

Suíno

Cordeiro

Gado

Caça

Curada

QUEIJOS

Frescos

Moles

Médios

Duros

DA TERRA

Hortaliças

Legumes

Cereais

Cogumelos

AMIDOS

Massas

Risotos

Polenta

Tubérculos

TEMPEROS

Pimentas

Ervas

Especiarias

Aromáticos

DOCES

Oleoginosas

Frutas

Sobremesas

Chocolate

DESCRIÇÃO

--