VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bovio Gianfranco Barolo 2020
Vinícola	Cantina Bovio
Safra	2020
País	Itália
Região	Piemonte
Tipo	tinto
Castas	Nebbiolo
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	20 meses em tonéis de carvalho da França e da Eslavônia, além de 8 meses em tanques de cimento
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035+
Decanter	60 minutos
Premiações	94 pts Wine Spectator | 93 pts Wine Advocate | 93 pts James Suckling | 92 pts Wine Enthusiast | 92 pts Falstaff | 91 pts Raffaele Vecchione | 90 pts Jeb Dunnuck | 90 pts I Vini di Veronelli

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Gianfranco Bovio foi um renomado restaurateur, que, na década de 1970, deu início a uma nova fase ao reformar a antiga cantina herdada de seu pai, passando a elaborar vinhos com as uvas da própria vinha. A vinícola familiar atravessou gerações e hoje já acolhe a quarta geração.

A produção mantém um perfil marcadamente tradicional, com extrações de média a longa duração e maturação em grandes recipientes de carvalho. Os vinhedos são conduzidos segundo práticas de baixo impacto ambiental, sem a utilização de pesticidas ou herbicidas.

O emblemático Barolo da casa é elaborado a partir da Nebbiolo e fermentado com leveduras indígenas. A etapa de maceração, realizada sob controle térmico, estendeu-se por 15 dias. Concluída a fermentação malolática, o líquido permaneceu por 20 meses em tonéis de carvalho francês e da Eslavônia. Posteriormente, foi transferido para cubas de concreto, em uso desde os primeiros anos da atividade, onde descansou por mais 8 meses antes do engarrafamento.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário
DESCRIÇÃO		

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa
DESCRIÇÃO		

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: carnes untuosas e temperadas, como costela e brisket bem defumado, pato confitado, boeuf borguignon, stinco de cordeiro com risoto de cogumelos, carne de panela, charcutaria gorda e queijos intensos