

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	TAÇA
 Natural	 Bordeaux

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					