VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ca' del Baio Autinbej Barbaresco 2017
Vinícola	Ca del Baio di Julio Grasso
Safra	2017
País	Itália
Região	Piemonte
SubRegião	Barbaresco
Tipo	tinto
Castas	Nebbiolo
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	amadurece durante 24 meses em grandes barricas de carvalho eslavo
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	93 pts James Suckling | 92 pts Vinous

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Na região de Langhe, onde a tradição da vitivinicultura é passada de geração para geração, a família Grasso cultiva as vinhas que dão origem ao "Autinbej", nome que homenageia Ernesto (falecido pai de Giulio Grasso), que costumava usar essa palavra piemontesa para descrever as melhores exposições de vinhedos: das videiras mais bonitas e ensolaradas.

Este vinho é fruto do trabalho de Giulio e sua esposa, Luciana, com as três filhas, que cultivam as vinhas com maestria em um local de solo calcário-arenoso, com marga cinza. A família respeita os princípios da Green Experience, no exercício da viticultura sustentável e ecologicamente correta.

Elaborado com uvas colhidas nas videiras mais jovens (de até 13 anos) da Ca' del Baio, em Treiso, este é o resultado da união de alguns crus da empresa, um Barbaresco DOCG feito de forma tradicional. A fermentação alcoólica foi conduzida naturalmente com leveduras autóctones, expressando assim as melhores características da Nebbiolo.

O estágio durante 24 meses em grandes barricas de carvalho eslavo, assim como o refinamento em garrafas durante ao menos 4 meses antes de sair da adega, ajudaram a potencializar a excelente bonificação de 93 pontos de James Suckling, acompanhada do seguinte comentário - “Um tinto macio e frutado com notas de ameixa, nozes e casca de limão. Mostra riqueza com tensão. Beber a partir de 2021 e por mais 10 anos.”

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: granada profundo

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: de extensa amplitude aromática, ressalta frutas vermelhas e negras (framboesa, cereja), compota de frutas vermelhas, especiarias picantes, violeta, cacau, couro, tabaco e cedro

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: quente e de textura sedora, apresenta taninos integrados e acidez refrescante; uma ótima persistência em boca e notas principalmente frutadas e especiadas

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: cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos