

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 <strong>Langhe</strong>, onde a tradição da vitivinicultura é passada de geração para geração, a <strong>família Grasso</strong> cultiva as vinhas que dão origem ao " <strong>Autinbej</strong>", 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.<br /><br />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 <em><strong>Green Experience</strong></em>, no exercício da viticultura sustentável e ecologicamente correta.<br /><br />Elaborado com uvas colhidas nas videiras mais jovens (de até 13 anos) da <strong>Ca' del Baio, em Treiso</strong>, este é o resultado da união de alguns crus da empresa, um <strong>Barbaresco DOCG</strong> feito de forma tradicional. A fermentação alcoólica foi conduzida naturalmente com leveduras autóctones, expressando assim as melhores características da <strong>Nebbiolo</strong>.<br /><br />O estágio durante <strong>24 meses em grandes barricas de carvalho eslavo</strong>, assim como o refinamento em garrafas durante ao menos 4 meses antes de sair da adega, ajudaram a potencializar a excelente bonificação de <strong>93 pontos de James Suckling</strong>, 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

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

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

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta



Análise gustativa

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