

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ca' del Baio Barbaresco Pora 2021
Vinícola	Azienda Agricola Ca' del Baio
Safra	2021
País	Itália
Região	Piemonte
SubRegião	Barbaresco
Tipo	tinto
Castas	Nebbiolo
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	24 meses em barricas de terceiro uso e 10 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2041
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	94 pts Vinous

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Ca' del Baio é uma pequena propriedade familiar que construiu sua reputação sobretudo a partir de seus Barbarescos. Fundada em 1870 pela família Grasso, a vinícola permanece nas mãos da quinta geração. Até os anos 1980, era conhecida como Ernesto Grasso, mas Giulio Grasso decidiu adotar o nome Ca' del Baio para diferenciar a propriedade das diversas vinícolas piemontesas que também levavam o sobrenome da família. A expressão significa “Casa do Cavalo”, em homenagem à paixão de seu pai por esses animais.

Hoje, Giulio, sua esposa Luciana e suas três filhas, duas delas enólogas, acompanham de perto todas as etapas da produção. Os vinhedos estão concentrados nos arredores de Treiso, sobre solos compostos por calcário, areia e marga cinza. O cultivo segue os princípios da Green Experience, programa que promove uma viticultura sustentável e de baixo impacto ambiental. O trabalho de Giulio foi reconhecido pela Gambero Rosso com o título de Viticoltore dell'Anno, enquanto a Ca' del Baio também passou a integrar a lista das 100 Melhores Vinícolas da Itália da revista francesa Vigneron.

O Barbaresco Pora 2021 nasce em um dos crus mais extensos e históricos da denominação, conhecido pela capacidade de originar vinhos de grande longevidade. Para este rótulo, a Ca' del Baio utiliza vinhas plantadas em 1948, conferindo ao vinho a identidade de um vinhedo com mais de sete décadas de história.

As uvas são desengaçadas e fermentadas com as cascas em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada, em um processo que dura de 7 a 15 dias. O vinho então amadurece por 24 meses em barricas de terceiro uso. Depois, permanece por mais 10 meses em garrafa antes de ser comercializado.

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