

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ca' del Baio Barbera d'Alba Paolina 2024
Vinícola	Azienda Agricola Ca' del Baio
Safra	2024
País	Itália
Região	Piemonte
SubRegião	Barbera D'Alba
Tipo	tinto
Castas	Barbera
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	6 mese em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2031
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Ca' del Baio é uma pequena propriedade familiar que construiu sua reputação com Barbarescos consistentes e que imprime o mesmo rigor na elaboração das demais variedades tradicionais do Piemonte.

Fundada em 1870 pela família Grasso, a vinícola permanece sob o comando da quinta geração. Até os anos 1980 era conhecida como Ernesto Grasso, mas Giulio Grasso decidiu adotar o nome Ca' del Baio para diferenciá-la das diversas propriedades piemontesas que também utilizavam o sobrenome da família. A expressão significa "Casa do Cavalo", uma homenagem à paixão de seu pai por esses animais.

Hoje, Giulio, sua esposa Luciana e suas três filhas — duas delas enólogas — acompanham todas as etapas da produção. Nos vinhedos, situados nos arredores de Treiso, sobre solos de calcário, areia e marga cinza, o cultivo segue os princípios da Green Experience, privilegiando uma viticultura sustentável e de baixo impacto ambiental. Esse trabalho rendeu a Giulio o título de Viticoltore dell'Anno, concedido pela Gambero Rosso, enquanto a Ca' del Baio passou a integrar a lista das 100 Melhores Vinícolas da Itália da revista francesa Vigneron.

Neste Barbera d'Alba, o grande diferencial está na matéria-prima. As uvas provêm de videiras plantadas na década de 1960, ou seja, com mais de seis décadas de idade. A baixa produtividade natural dessas plantas favorece a qualidade do vinho final.

A fermentação ocorre exclusivamente com leveduras nativas, preservando a identidade e a tipicidade que fazem de Barbera d'Alba uma das DOCs mais tradicionais do Piemonte.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
vermelho rubi



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário
DESCRIÇÃO frutas do bosque frescas, como amora, cereja negra e framboesa, envolvidos por notas florais e alcaçuz



Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO em boca, alia frescor, taninos polidos, excelente intensidade e persistência; de corpo médio, revela um conjunto harmonioso, fluido e muito agradável, daqueles que naturalmente convidam ao próximo gole



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 talharim ao sugo, bife à parmegiana, risoto de porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral