

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ca' del Baio Langhe Chardonnay Sermine 2024
Vinícola	Ca del Baio di Julio Grasso
Safra	2024
País	Itália
Região	Piemonte
SubRegião	Langhe
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	parte do vinho estagiou em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2034
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O vinho é elaborado pela pequena Ca' del Baio, vinícola boutique fundada em 1870 pela família Grasso e atualmente conduzida pela quinta geração. Até os anos 1980, a propriedade era conhecida como Ernesto Grasso, mas, devido à grande quantidade de produtores com esse sobrenome no Piemonte, Giulio Grasso optou por adotar um novo nome. Assim nasceu a Ca' del Baio, expressão que pode ser traduzida como "Casa do Cavallo", em homenagem à paixão de seu pai por cavalos. Hoje, Giulio Grasso, sua esposa Luciana e suas três filhas — duas delas enólogas — conduzem os trabalhos nos vinhedos localizados em solos calcário-arenosos com presença de marga cinza. A família segue os princípios da Green Experience, adotando práticas sustentáveis e ambientalmente responsáveis. O reconhecimento não demorou a chegar: a publicação francesa Vigneron incluiu a Ca' del Baio entre as 100 Melhores Vinícolas da Itália, enquanto Giulio recebeu o título de Vitecoltore dell'Anno pela prestigiada Gambero Rosso. Embora a reputação da casa tenha sido construída principalmente sobre seus Nebbiolos e, em especial, seus Barbarescos, a vinícola também produz excelentes vinhos brancos. Entre eles, destaca-se o **Langhe Chardonnay Sermine**, um dos grandes representantes da denominação, unindo o caráter internacional da Chardonnay à identidade do terroir piemontês. As uvas são provenientes das melhores parcelas do vinhedo homônimo Sermine, reconhecido por suas condições ideais para o cultivo da variedade. Após uma vinificação tradicional em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada e leveduras selecionadas, parte do vinho amadurece em barricas de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de notas de maçã verde, damasco, limão siciliano, flores brancas e especiarias



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um branco encorpado, complexo, com textura sedosa, muito bem equilibrado e intenso; final longo, refinado e delicioso

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

burrata ao pesto, couve-flor gratinada com queijo brie, salada Waldorf, frango assado inteiro com polentinha frita, filé de tilápia grelhado com molho cítrico, spaghetti ao vôngole



CULINÁRIA