

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ca' del Baio Langhe Nebbiolo Bricdelbaio 2023
Vinícola	Ca del Baio di Julio Grasso
Safra	2023
País	Itália
Região	Piemonte
SubRegião	Langhe
Tipo	tinto
Castas	Nebbiolo
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	10 a 15 meses em bottis de carvalho da Eslavônia
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2038
Decanter	45-60 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O **Ca' Del Baio Langhe Nebbiolo Bricdelbaio 2023** é elaborado pela pequena **Ca' Del Baio**, uma vinícola boutique fundada em 1870 pela família Grasso, atualmente gerida pela 5ª geração. Até os anos 1980 era conhecida como Ernesto Grasso, porém, por conta da popularidade deste sobrenome no Piemonte (há várias vinícolas com o nome Grasso), Giulio Grasso decidiu mudar o nome. Nascia a **Ca' del Baio**, que pode ser traduzida como "Casa do Cavalo", uma homenagem à paixão por cavalos do pai de Giulio. É justamente **Giulio Grasso**, acompanhado de sua esposa Luciana e suas três filhas (duas das quais já possuem formação em enologia), 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**. Não por menos a **Vigñeron**, uma conceituada publicação francesa, incluiu a **Ca' Del Baio** em sua seleta lista das **100 Melhores Vinícolas da Itália**. E, não menos importante, Giulio já foi contemplado como **Viticolto dell'anno** na prestigiada **Gambero Rosso**.
O carro-chefe da vinícola é o **Barbaresco**. Foi nele que a empresa se consolidou como uma **referência na denominação**. Porém, outros vinhos são elaborados, dentre eles duas versões na **DOC Langhe Nebbiolo**, sendo que o **BricdelBaio** é um dos expoentes de toda a denominação, sendo considerado um **Little Barbaresco**, isto é, um pequeno **Barbaresco**. Para isto, suas uvas são oriundas das **melhores parcelas** dos vinhedos plantados em 2001, localizados em **Treiso** e em **Barbaresco**, obviamente cultivado dentro da filosofia sustentável da

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi brilhante de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas, com destaque para a cereja ácida, escoltadas por toques de alcaçuz e hortelã, finalizando com delicadas nuances minerais e florais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

elegante e refinado, com taninos marcantes em fina sintonia com uma acidez viva e succulenta, que convida ao próximo gole. O perfil de sabor comprova os descritores do olfato e o final de boca é delicioso e de grande persistência

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



CULINÁRIA

empresa. Após uma vinificação tradicional (porém, de mínima intervenção humana possível) em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada e leveduras selecionadas, o vinho é inserido em ***bottis*** de carvalho da Eslavônia de 2 e 3 mil litros da Gamba – uma das principais tanoarias do Piemonte, **onde a fermentação malolática ocorre e o vinho amadurece entre 10 e 15 meses.**

Em sua degustação, o **Ca' Del Baio Langhe Nebbiolo Bricdelbaio 2023** também surpreendeu nosso time de sommeliers que, unanimemente, concordaram que sua **qualidade** é muito acima do esperado para um Langhe Nebbiolo DOC!