VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cantine Povero Barbaresco Batù 2020
Vinícola	Cantine Povero
Safra	2020
País	Itália
Região	Piemonte
SubRegião	Barbaresco
Tipo	tinto
Castas	Nebbiolo
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	26 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	até 2032
Decanter	45-60 minutos
Premiações	92 pts Luca Maroni | 90 pts Wine Enthusiast | 90 pts Falstaff | Ouro - Mundus Vini | Ouro - India Wine Awards

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Cantine Povero impressiona pela qualidade e consistência de seus vinhos, a preços muito atrativos.

A família Povero possui quase 200 anos de experiência em viticultura no Piemonte, onde atualmente, maneja 50 hectares de vinhas biológicas nas regiões de Langhe, Monferrato e Roero. A vinícola visa oferecer exemplares de perfil clássico, concebidos com base em narrativas capazes de mexer com nossa imaginação e nossas emoções.

O Barbaresco Batù foi inspirado na imagem de um religioso vestido com uma túnica sagrada, que em uma procissão religiosa, estava com a cabeça curvada e a postura ereta. A representação deu origem a vinho de perfil etéreo, austero e misteriosamente encantador, concebido com maturação de 26 meses em carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi de média intensidade

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: as tradicionais notas aromáticas da Nebbiolo se expressam com pureza – cereja amarena e rosas secas, e são completadas por toques de especiarias doces (canela, baunilha e cravo-da-índia), tabaco, eucalipto e avelãs torradas, finalizando com gostosas e delicadas nuances terrosas e de couro

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: austero, seco e equilibradíssimo, alinhando taninos firmes, porém polidos e uma acidez franca, ampla e deliciosamente salivante. O perfil de sabor acompanha os descritores aromáticos, acionando uma interessante nota mineral. O final de boca é agradabilíssimo, convidativo ao próximo gole e de grande persistência

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