

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cantine Povero Barbaresco Batù 2021
Vinícola	Cantine Povero
Safra	2021
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°C - 18°C
Guarda	até 2033
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	92 pts Luca Maroni 91 pts James Suckling Ouro - Mundus Vini

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Cantine Povero** impressiona pela **qualidade e consistência** de seus vinhos, a preços muito atrativos. Pertencente à família **Povero**, a empresa 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 **devoto 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

vermelho rubi brilhante de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

cereja ácida 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

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado



Análise gustativa

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

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

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

