

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Cantine Povero Barbera d'Asti Maridà 2021
<b>Vinícola</b>	Cantine Povero
<b>Safra</b>	2021
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Piemonte
<b>SubRegião</b>	Barbera D'Asti
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Barbera
<b>Teor Alcoólico</b>	13.5%
<b>Maturação</b>	em tanques de aço inox
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2031
<b>Decanter</b>	15 minutos
<b>Premiações</b>	94 pts Luca Maroni   90 pts Wine Enthusiast

## VEDANTE



## TAÇA



## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Imagine você uma camponesa, mas não uma qualquer. Ela é elegante, tem porte de moça da cidade e por onde passa chama a atenção. Tão bela, inteligente e **sedutora**, nunca teve um marido.

Pode parecer estranho, mas além de uma síntese metafórica sobre o que você encontrará nesta garrafa, as palavras que descrevem o **Maridà Barbera D'Asti** são uma alusão a trajetória da Barbera no Piemonte.

Apesar de ser antiga e nativa da região de Monferrato, somente nas últimas décadas ela encontrou uma posição de destaque. Até meados do século passado, seu vinho nem sequer fazia a malolática. Devido à acidez pulsante que apresentava, era misturado com frações advindas do sul da Itália para ganhar corpo, tornando-se muito fácil de beber. Era um vinho para o dia-a-dia que, no entanto, carecia de **personalidade**.

Com a fundação do *Conzorcio de Barbera D'Asti e Vini del Monferrato*, a variedade viu seus rumos mudarem, principalmente em 1980, ano de criação da DOC Barbera D'Asti. Este foi um marco, quando produtores começaram a testar alternativas para a sua **valorização**.

Um dos pioneiros desta nova onda foi um lendário enólogo chamado **Giacomo Bologna**, referenciado como Pai da Barbera moderna. Ele foi um dos primeiros a estudar e tratar a casta como uma verdadeira **uva fina**: limitou rendimentos, encontrou as melhores porções, orientou os vinhedos da

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso e brilhante

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

fragrante em aromas de frutas vermelhas, com destaque para a ginja, mas também mostra frutas secas, como a ameixa e o figo. Na sequência, temos notas de couro, fumo, além de folhas e flores secas

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

mostra precisão, com taninos sutis, mas granulares, e uma acidez suculenta. Vai repetindo suas notas olfativas em camadas e com intensidade, chamando a atenção pela persistência incrivelmente longa

### 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



### CULINÁRIA

maneira correta, colheu no ponto certo e vinificou com muito primor.

Impressionados com os resultados por ele obtidos, muitos viticultores e enólogos tentaram replicar sua receita de sucesso, mas muitos pecaram pelo excesso de carvalho novo. A afinidade da **Barbera** com madeira não ocorre de maneira tão simples, e somente nas últimas décadas isso foi melhor compreendido.

De fato, os melhores exemplares começaram a surgir nas décadas de 1990 e 2000. Estas melhores interpretações foram as responsáveis por elevar a região para o status **DOCG** em 2008, figurando entre as mais prestigiadas da Itália.

Estamos falando de uma trajetória que levou anos para ser assertiva, uma cepa complexa tanto no vinhedo quanto na adega, que passou de "comum" para admirável. Hoje, o Barbera D'Asti é o **vinho piemontês mais apreciado no mundo**.

Ainda assim, bons exemplares, com um preço justo, não são facilmente encontrados em nosso país. Felizmente, nossa curadoria se deparou com os vinhos da **Cantine Povero**, que muito estão nos impressionando.

Trata-se de uma empresa familiar, com 185 anos de tradição em viticultura nas regiões de Langhe, Monferrato e Roero. Uma das coisas mais legais é que a Povero visa oferecer muito mais que um simples vinho, mas também envolvê-los em histórias que mexem com nossa imaginação e nossas emoções.