

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Cantine Povero Contrada Maestra Barbera d'Asti 2020
Vinícola	Cantine Povero
Safra	2020
País	Itália
Região	Piemonte
SubRegião	Barbera D'Asti
Tipo	tinto
Castas	100% Barbera
Teor Alcoólico	13%
Maturação	6 meses em tanques de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2025
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE	TAÇA
 Agglomerada	 Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A tradição vinhateira da famíliaPovero existe a quase dois séculos, mas foi apenas em 1964 que os irmãos Giovanni e Michelino engarrafaram os primeiros vinhos com seu sobrenome. Nos 50 hectares de vinhedos no coração do Piemonte, a vinícola cultiva apenas variedades autóctones, a exemplificar pela Barbera. O terroir possui em média 320 metros de altitude e possui solo de composição argilo-calcária, onde as vinhas são cultivadas de forma 100% orgânica.

O rótulo Contrada Maestra é uma homenagem a uma das principais ruas da cidade de Cisterna d'Asti, comuna onde a vinícola está instalada. Entre os séculos XIV e XIX, a via foi palco do tradicional Palio di Asti, que consiste em uma corrida de cavalos sem cela. Conta-se que o evento teve origem quando os cidadãos de Asti cavalgaram até a cidade inimiga de Alba para zombar de seus cidadãos, culminando na destruição de seus vinhedos.

Este exemplar foi vinificado em tanques de aço inoxidável, com temperatura controlada entre 28 e 30°C. A fermentação alcoólica decorreu por cerca de 8 dias, quando na sequência, a temperatura foi reduzida para 20°C, para tornar propícia a malolática. Ao final, o vinho maturou por 6 meses em tanques de aço inoxidável, exibindo um belo bouquetcom os aromas típicos da casta.

ANÁLISE SENSORIAL	
 Análise visual	DESCRIÇÃO rubi de média intensidade
 Análise olfativa	INTENSIDADE baixa alta
	EVOLUÇÃO primário terciário
 Análise gustativa	DESCRIÇÃO recheado de frutas vermelhas maduras, com destaque para o morango e a cereja, completado por agradáveis notas lácteas, um floral de violetas e um fundo terroso
	INTENSIDADE baixa alta
	DOÇURA seco doce
	ACIDEZ baixa alta
	TANINO baixa alta
	CORPO leve encorpado
	PERSISTÊNCIA curta longa
	DESCRIÇÃO suculento e vivaz, é um tinto perfeito para um jantar de verão; tem taninos domados, acidez gastronômica e fruta abundante, com final redondo e sem arestas
 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 talharim ao sugo, bife à parmegiana, risoto de porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral