VINUM·DAY
est. 2014

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

Aglomerada

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A tradição vinhateira da família **Povero** 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 *bouquet* com os aromas típicos da casta** .

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi de média intensidade

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

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

Análise gustativa

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