

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Castello di Verduno Barolo Monvigliero 2018
Vinícola	Castello di Verduno
Safra	2018
País	Itália
Região	Piemonte
SubRegião	Monvigliero (Barolo)
Tipo	tinto
Castas	Nebbiolo
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	24 meses em bottis de carvalho da Eslavônia
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2046
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	94 pts Vinous

VEDANTE	TAÇA
 Natural	 Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Há mais de um século, o Castello di Verduno ocupa um lugar de destaque na história vitivinícola do Piemonte. De propriedade familiar e profundamente ligada às tradições da região, a vinícola construiu sua reputação a partir de alguns dos grandes clássicos locais, com especial dedicação aos vinhos de Barolo e Barbaresco.

A casa também desempenha um papel fundamental na preservação da Pelaverga Piccolo, variedade autóctone que se tornou um verdadeiro símbolo de Verduno. Nos seus vinhos de Nebbiolo, segue uma filosofia assumidamente tradicional, privilegiando longos períodos de maturação em grandes botti de carvalho da Eslavônia e uma elaboração que busca deixar o protagonismo para a origem e para a variedade.

É justamente dessa visão que nasce o Castello di Verduno Barolo Monvigliero, elaborado a partir de um dos crus mais reverenciados de toda a denominação. Em 2018, porém, o Castello di Verduno tomou uma decisão incomum em relação ao Monvigliero. Depois de apresentá-lo como Riserva em outras safras, a vinícola optou por lançar o vinho como Barolo Monvigliero, uma escolha que permitiu mostrar uma interpretação diferente — e igualmente ambiciosa — de um dos seus vinhedos mais importantes.

A decisão, longe de representar uma concessão, deu origem a um vinho extraordinário. O Barolo Monvigliero 2018 confirma a grandeza de um dos vinhedos mais prestigiados de Verduno e reúne tudo aquilo que torna os grandes Barolos tão especiais: origem, tradição e a capacidade do Nebbiolo de traduzir, com enorme profundidade, alguns dos melhores terroirs do Piemonte.

ANÁLISE SENSORIAL			
	Análise visual	DESCRIÇÃO	
	Análise olfativa	INTENSIDADE	baixa alta
		EVOLUÇÃO	primário terciário
		DESCRIÇÃO	
	Análise gustativa	INTENSIDADE	baixa alta
		DOÇURA	seco doce
		ACIDEZ	baixa alta
		TANINO	baixa alta
		CORPO	leve encorpado
		PERSISTÊNCIA	curta longa
		DESCRIÇÃO	
	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	