

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Domenico Clerico Barolo del Comune di Monforte d'Alba 2019
Vinícola	Domenico Clerico
Safra	2019
País	Itália
Região	Piemonte
SubRegião	Barolo
Tipo	tinto
Castas	Nebbiolo
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	30 meses em barris de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034+
Decanter	de 60 a 90 minutos
Premiações	94 pts James Suckling 94+ pts Wine Advocate 94 pts Rafaella Vecchione 93 pts Falstaff

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Domenico Clerico é um dos grandes nomes de Barolo.

A vinícola consegue habilmente capturar a essência dos diferentes microterroirs da região, produzindo alguns dos exemplares mais reconhecidos da Itália.

O primeiro Barolo da Domenico Clerico foi obtido no cru Bussia, seguido por Ginestra e Mosconi, que atualmente, fazem parte dos 21 hectares da empresa na região.

Em 2011, nasceu este exemplar, elaborado a partir dos melhores lotes na comuna de Monforte d'Alba, plantados entre 1968 e 2005.

O vinho tem amadurecimento de aproximadamente 30 meses em barris de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas e maduras, como cerejas, framboesas e morangos, seguidas por aromas de rosas e especiarias, como canela e cravo, além de toques de trufas e carne curada

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

vinho potente, com taninos firmes e granulados, incrivelmente equilibrados por uma acidez salivante; o perfil de sabor é de ótima intensidade e comprova os descritores aromáticos, com um final de boca de elevada 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

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



CULINÁRIA