

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Elio Altare Barolo 2019
<b>Vinícola</b>	Elio Altare
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Piemonte
<b>SubRegião</b>	Barolo
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Nebbiolo
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	24 meses em barricas de carvalho francês usadas
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2045
<b>Decanter</b>	60 a 180 minutos
<b>Premiações</b>	94+ pts Wine Advocate   17++ pts Jancis Robinson   93 pts James Suckling   93 pts Vinous   91 pts Wine Spectator

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Elio Altare é um dos nomes mais respeitados do Piemonte. Na década de 1980, foi um dos pioneiros na adoção de práticas modernas de vinificação que transformaram o perfil dos vinhos de Nebbiolo. Assim, tornou-se um dos integrantes do grupo conhecido como Barolo Boys.

O enólogo investiu na reestruturação dos vinhedos e na introdução de barricas francesas — uma de suas marcas registradas —, modernizando completamente a pequena vinícola familiar.

A filosofia da vinícola prioriza o respeito à natureza: não são utilizados fitoquímicos nos vinhedos, a fermentação é feita com leveduras autóctones, há mínima intervenção durante o processo de vinificação e o uso de enxofre é reduzido. Os vinhos também não passam por filtragem.

O Barolo de Elio Altare da safra 2019 — considerada uma das mais clássicas dos últimos tempos — é elaborado com uvas provenientes de La Morra, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba e Barolo. O vinho estagia por 24 meses em barricas francesas usadas.

## ANÁLISE SENSORIAL

<b>Análise visual</b>	DESCRIPÇÃO
<b>Análise olfativa</b>	<p>INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>EVOLUÇÃO <span style="float: right;">primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</span></p> <p>DESCRIPÇÃO</p>
<b>Análise gustativa</b>	<p>INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>DOÇURA <span style="float: right;">seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</span></p> <p>ACIDEZ <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>TANINO <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>CORPO <span style="float: right;">leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</span></p> <p>PERSISTÊNCIA <span style="float: right;">curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</span></p> <p>DESCRIPÇÃO</p>

CARNES	<input type="checkbox"/> peixe	<input type="checkbox"/> crustáceo	<input type="checkbox"/> ave	<input checked="" type="checkbox"/> suíno
	<input checked="" type="checkbox"/> cordeiro	<input checked="" type="checkbox"/> gado	<input checked="" type="checkbox"/> caça	<input checked="" type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input type="checkbox"/> frescos	<input type="checkbox"/> moles	<input type="checkbox"/> médios	<input checked="" type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input type="checkbox"/> hortaliças	<input type="checkbox"/> legumes	<input type="checkbox"/> cereais	<input checked="" type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input checked="" type="checkbox"/> massas	<input type="checkbox"/> risotos	<input checked="" type="checkbox"/> polenta	<input type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input type="checkbox"/> pimentas	<input checked="" type="checkbox"/> ervas	<input type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> chocolate

## CULINÁRIA

**DESCRIPÇÃO** 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