VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Elio Altare Langhe Nebbiolo 2022
Vinícola	Elio Altare
Safra	2022
País	Itália
Região	Piemonte
SubRegião	Langhe
Tipo	tinto
Castas	Nebbiolo
Teor Alcoólico	14%
Maturação	5 meses em barricas de carvalho francês usadas
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035
Decanter	45 minutos
Premiações	

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.

Elaborado com uvas de La Morra e Monforte d'Alba, o Langhe Nebbiolo safra 2022 teve uma passagem de 5 meses em barricas de carvalho francês usadas.

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 talharim ao sugo, bife à parmegiana, risoto de porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral