

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Gianni Gagliardo Barolo Suoi 2013
Vinícola	Gianni Gagliardo
Safra	2013
País	Itália
Região	Piemonte
SubRegião	Barolo
Tipo	tinto
Castas	Nebbiolo
Teor Alcoólico	14%
Maturação	24 meses em botti e 12 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	até 2025
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	93 pts Revista Adegas

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Poderi Gianni Gagliardo foi criado em 1961, quando Paolo Colla, um experiente vinicultor de Dolcetto, adquiriu uma propriedade em La Morra, onde finalmente conseguiu realizar o seu sonho de produzir Barolo.

Na época, a propriedade foi nomeada Vinícola Paolo Colla, mas Gianni Gagliardo, seu único genro, foi quem o experiente enólogo escolheu para transmitir a paixão pelo vinho e dar sequência ao legado da propriedade.

Gagliardo assumiu as rédeas em 1986, e desde então, mantém vivo os preceitos de seu fundador, prezando por processos artesanais e muito detalhistas, com cultivo biológico e operações que utilizam somente a gravidade. Consequentemente, o resultado é um número bastante limitado de garrafas.

Através da linha SUOI, Gianni visa resgatar a tradição piemontesa de "commerciante-allevatore". O objetivo é realizar com precisão uma seleção de parcelas cultivadas por outros viticultores, criando vinhos muito atraentes.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

granada de média intensidade com halo acastanhado



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

aroma já bastante evoluído, recheado de trufas, sous bois, licor de amarela, carne curada e toques de anis



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

Barolo muito clássico, com uma espinha dorsal formada por altos níveis de acidez e taninos (já bem polimerizados); mostra ótima intensidade de sabor, repetindo as notas olfativas, e um final bastante redondo e prazeroso

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

oleaginosas

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