VINUM·DAY
est. 2014

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 Adega

VEDANTE

Aglomerada

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 amarena, 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

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