

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Giuseppe Cortese Barbaresco 2021
Vinícola	Giuseppe Cortese
Safra	2021
País	Itália
Região	Piemonte
SubRegião	Barbaresco
Tipo	tinto
Castas	Nebbiolo
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	18 meses em barris de carvalho da Eslavônia
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2036
Decanter	60 minutos
Premiações	94 pts Ian D'Agata Wine Review 94 pts Vinous 93 pts James Suckling 93 pts Wine Spectator 93 pts Raffaele Vecchione 93 pts Club Oenologique 92 pts Jeb Dunnuck 91 pts Wine Enthusiast 18 pts Matthew Jukes

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Aqui está uma versão mais organizada, fluida e adequada para um texto de apresentação de vinho:
 A Giuseppe Cortese é uma pequena propriedade familiar dedicada à elaboração de vinhos de alta qualidade, produzidos exclusivamente a partir de uvas cultivadas em vinhedos próprios. Localizada no coração de Rabajà, um dos mais prestigiados crus de Barbaresco, a vinícola se tornou reputada, figurando entre os produtores mais admirados do Piemonte. Este Barbaresco nasce de apenas 1,5 hectare de vinhedos de Nebbiolo situados entre 265 e 315 metros de altitude, com exposição predominantemente sul e sudeste. As vinhas possuem idade média de 35 anos. A colheita é realizada manualmente, seguida de vinificação em cubas de concreto. A maturação ocorre durante 18 meses em botti tradicionais de 17 a 25 hectolitros, todas com pelo menos cinco anos de uso. Após o estágio, o vinho permanece mais seis meses em garrafa antes de ser lançado ao mercado.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	DESCRIÇÃO
Análise olfativa	INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta EVOLUÇÃO primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário DESCRIÇÃO
Análise gustativa	INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta DOÇURA seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce ACIDEZ baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta TANINO baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta CORPO leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado PERSISTÊNCIA curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa DESCRIÇÃO

CARNES	<input type="checkbox"/> peixe	<input type="checkbox"/> crustáceo	<input type="checkbox"/> ave	<input 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 checked="" type="checkbox"/> risotos	<input type="checkbox"/> polenta	<input checked="" 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

DESCRIÇÃO cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos