

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Lodali Barbaresco Lorens DOCG 2015
Vinícola	Lodali
Safra	2015
País	Itália
Região	Barbaresco DOCG (Piemonte)
Tipo	tinto
Castas	100% Nebbiolo
Teor Alcoólico	15%
Maturação	24 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2035
Decanter	45-60 minutos
Premiações	4.2 Vivino

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Barbaresco único! Adjetivos peculiares e contraditórios são perfeitos para a sua caracterização: é moderno, porém traz uma tipicidade tradicional; é potente, como é delicado; é intenso, porém exibido uma sutileza ímpar. Enfim, um vinho elaborado a partir de uma parte superior da porção superior do famoso vinhedo Rocche dei 7 Fratelli. Tem estágio de 24 meses em barricas de carvalho mais 12 meses de descanso em garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho granada brilhante de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas (cereja em destaque), especiarias doces (baunilha e alcaçuz), tabaco, cedro, sous bois e notas de rosas brancas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

magnífico, apresentando perfeito equilíbrio. Seus taninos são musculosos e elegantíssimos, completados por uma incrível acidez. A qualidade e intensidade dos descritores de sabor são enormes, onde toda a paleta olfativa pode ser sentida e apreciada por sua longuíssima persistência



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

cortes nobres de gado assados preferencialmente na brasa, paca ao forno, ravioli ao molho de pato, tábua de prosciutto cruo e queijos curados em geral