

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Lodali Barbaresco Rocche dei 7 Fratelli DOCG 2015
<b>Vinícola</b>	Lodali
<b>Safra</b>	2015
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Barbaresco DOCG (Piemonte)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Nebbiolo
<b>Teor Alcoólico</b>	14.5%
<b>Maturação</b>	18 meses em barris de carvalho da Eslavônia
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2030
<b>Decanter</b>	30-45 minutos
<b>Premiações</b>	4.1 Vivino

## VEDANTE



**Agglomerada**

## TAÇA



**Borgonha**

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Elaborado dentro das normas do *DOCG Barbaresco*, como as uvas que compõem esta varietal de Nebbiolo são provenientes do icônico vinhedo Roche *dei 7 Fratelli*. Tem estágio de 18 meses em barris de carvalho da Eslavônia.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

granada brilhante de média intensidade

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas e maduras (cereja em destaque), especiarias doces (baunilha e alcaçuz), caramelo, cedro e toques florais (rosas brancas)

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

equilibrado, com taninos firmes e elegantes em sintonia com uma acidez salivante. No sabor, as frutas vermelhas maduras dominam o palato e são completadas por toques de alcaçuz, tabaco e notas florais

#### 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 de gado ou caça assadas no forno ou na brasa, massas com molhos de boa estrutura, risotos a base de cogumelos, embutidos e queijos duros em geral



### CULINÁRIA