

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Lodali Barbera D'Alba DOC 2015
Vinícola	Lodali
Safra	2015
País	Itália
Região	Barbera D'Alba DOC
Tipo	tinto
Castas	100% Barbera
Teor Alcoólico	15%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	30 minutos
Premiações	4.4 Vivino

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Certamente um dos melhores Barberas D'Alba da Itália! As uvas são provenientes das melhores parcelas dos vinhedos de Barbera da vinícola, localizados em Roddi e em Treiso. Tem estágio de 12 meses em barricas de carvalho e mais 6 meses em garrafa antes de ser liberado para comercialização.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO vermelho rubi intenso, profundo e brilhante com reflexos violáceos



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa  alta

EVOLUÇÃO primário  terciário

DESCRIÇÃO frutas vermelhas frescas e maduras (cereja, mirtilo e cassis), especiarias doces (baunilha e alcaçuz), xarope de morango, cedro e toques florais



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa  alta

DOÇURA seco  doce

ACIDEZ baixa  alta

TANINO baixa  alta

CORPO leve  encorpado

PERSISTÊNCIA curta  longa

DESCRIÇÃO perfeita estrutura, com taninos finos e maduros completados por uma acidez gastronômica. O perfil de sabor é frutado, com a predominância das frutas vermelhas frescas e maduras

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO carnes de gado ou caça assadas preferencialmente na brasa, espaguete à carbonara, risoto de cogumelos paris, embutidos e queijos duros em geral