

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Lodali Barolo Bricco Ambrogio DOCG 2013
Vinícola	Lodali
Safra	2013
País	Itália
Região	Barolo DOCG (Piemonte)
Tipo	tinto
Castas	100% Nebbiolo
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	18 meses em barris de carvalho da Eslavônia
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2028
Decanter	45-60 minutos
Premiações	4.1 Vivino

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Elaborado dentro das normas do DOCG Barolo, as uvas são provenientes de um Cru de Barolo, o Bricco Ambrogio, uma sub região localizada na comuna de Roddi. "Bricco" significa topo de uma colina – exatamente o local onde as vinhas desenvolvem seu melhor potencial. São 18 meses de estágio em barris de carvalho antes de ser engarrafado e descansar na cave da vinícola.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

granada brilhante de média intensidade

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas e maduras (morango e cereja), especiarias doces (baunilha, canela e alcaçuz), tabaco, sous bois e notas de rosas vermelhas e brancas

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta



Análise gustativa

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa

DESCRIÇÃO

ótima estrutura, com taninos potentes, maduros e elegantes completados por uma acidez vibrante. Saborosíssimo, os descritores aromáticos podem ser captados por todos nossos sensores gustativos

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 preferencialmente na brasa, risotos a base de cogumelos, massas com molhos condimentados, embutidos e queijos duros em geral



CULINÁRIA