

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Lodali Barolo Lorens DOCG 2014
Vinícola	Lodali
Safra	2014
País	Itália
Região	Barolo DOCG (Piemonte)
Tipo	tinto
Castas	100% Nebbiolo
Teor Alcoólico	15%
Maturação	30 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2034
Decanter	entre 90 e 180 minutos
Premiações	4.2 Vivino

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

"Lorens" não dialeto piemontês significa Lorenzo.

Em homenagem ao pai, a linha Lorens é a expressão máxima da vinícola - somente os melhores vinhos de Walter Lodali carregam esse tributo em seu rótulo. O Barolo Lorens é espetacular. Fruto de uma vinificação primitiva de vassoura das melhores parcelas do vinhedo de Bricco Fruto, com estágio de 30 meses em barricas de carvalho mais 12 meses de garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi de média intensidade com halo granada



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

Barolo de perfil clássico, com aromas vibrantes de cereja marasca, rosas e alcairão, emolduradas por nuances de alcaçuz e cacau

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado



Análise gustativa

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

incrivelmente acessível mesmo tão jovem, este ícone piemontês tem sua espinha dorsal formada por taninos granulados e uma acidez enérgica, que garantem não apenas a estrutura do conjunto, como também um longo potencial de guarda para o vinho; o ataque gustativo tem uma nota evidente de bombom de cereja, sendo completada por toques de ameixa seca e trufas, com final longo, amplo e complexo



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

carnes de gado, cordeiro, ovelha, cabrito ou outras caças assadas na brasa ou no forno, queijos duros, embutidos em geral, massas e risotos a base de cogumelos