

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	MGM Roversi Barbaresco 2014
Vinícola	MGM Mondo del Vino
Safra	2014
País	Itália
Região	Barbaresco DOCG (Piemonte)
Tipo	tinto
Castas	100% Nebbiolo
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	24 meses em barris de carvalho francês de segundo e terceiro usos e posterior 6 meses em cave
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2029
Decanter	30-45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

“Feche os olhos e imagine que é noite nos escuros contrafortes dos Alpes: o fogo crepita na lareira de uma casa de campo toda de pedra; a caça está assando lentamente no forno. Nesse ambiente o vinho se torna mais do que uma bebida: é alegria pura.” – Karen MacNeil, A Bíblia do Vinho.

A Itália me fascina! O país tem uma bagagem tão sensacional, que é capaz de cativar as pessoas com os mais variados interesses: arte, moda, história, tecnologia e, claro, gastronomia e vinhos. E são esses dois últimos tópicos que me encantam, pois de norte a sul, cada pequena região carrega uma cultura enogastrônômica incrível.

Dentre todas as maravilhosas regiões, minha preferência é o Piemonte, onde o fator determinante são seus vinhos, principalmente os famigerados Barolos e Barbarescos.

Embora existam diferenças, em uma degustação às cegas, identificar qual destes vinhos elaborados exclusivamente com a casta Nebbiolo é o Barolo ou o Barbaresco é uma tarefa praticamente impossível! No mundo do vinho diz-se que, enquanto o Barbaresco é gentil e elegante, o Barolo é forte e potente. Nas palavras do gênio **Angelo Gaja**: *“Vinhos têm personalidade, reunindo predicados que podem ser associados às pessoas. Por essa ótica, um Barolo é, de fato, como se diz, masculino, forte e opulento; enquanto o Barbaresco é mais feminino, delicado e elegante.”*

O fato é: ambos são excelentes! A oferta de hoje bem que poderia ser enquadrada no tema *Preferidos do Sommelier*, porém com a negociação que conseguimos, transformou-se em **Oferta Imperdível!**

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho granada brilhante de média intensidade



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

flores vermelhas, frutas vermelhas maduras, café, tabaco, especiarias doces (baunilha e canela), cedro, carne seca, sous bois e toques tostados e defumados



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

ótima estrutura, com taninos firmes, presentes e elegantes em sintonia com uma acidez vibrante e salivante. O perfil de sabor traz as notas frutadas amalgamadas por toques florais, minerais e defumados



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

ossobuco alla milanese, boeuf borguignon, filé rossini, tortellone de javali ao molho de funghi porcini fresco, charcutaria e queijos

O Roversi Barbaresco 2014 é elaborado pela tradicional MGM, fundada em 1991 pelos enólogos winemakers Alfeo **M**artini, Roger **G**abb e Christoph **M**ack, com um objetivo simples, direto e eficiente: fazer seus consumidores felizes e satisfeitos. A empresa tem credenciais verdes: 100% da água utilizada é recuperada e reutilizada para limpeza e irrigação; recuperação de calor das unidades de refrigeração e 70% da necessidade elétrica da empresa provém de plantas fotovoltaicas.