

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	MGM Roversi Barbera 2021
Vinícola	MGM Mondo del Vino
Safra	2021
País	Itália
Região	Piemonte
Tipo	tinto
Castas	Barbera
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2027
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Desde a década de 1980, a Barbera vem renascendo no Piemonte, com produtores obstinados em elaborar exemplares de personalidade, com as características da variedade e do *terroir*. Eles estão focados, não no uso demasiado de carvalho novo, mas sim, em técnicas menos intrusivas, que mostram as notas de frutas negras suculentas e especiarias culinárias da Barbera, sustentadas por uma acidez muito fresca, em nada agressiva.

Dito isso, chegamos ao MGM Roversi Barbera 2021.

Com uma relação preço-qualidade que impressionou nossos *sommeliers*, é daqueles exemplares que todo enófilo deve ter aos montes em sua adega.

Ele foi elaborado pela MGM, empresa fundada em 1991 por Alfeo Martini, Roger Gabb e Christoph Mack, com um objetivo simples, direto e eficiente: fazer seus consumidores felizes e satisfeitos.

Com o Roversi Barbera, esse objetivo foi atingido com sucesso.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi de média intensidade, límpido e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

um vinho repleto de tipicidade, que além das clássicas notas de cereja amarela, ervas culinárias e alcaçuz, traz aromas de framboesa, amora, ameixa, rosas-vermelhas e especiarias

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

na boca, é de uma vitalidade incrível, aliando uma boa dose de frutas vermelhas e alcaçuz, com seus taninos finos e acidez suculenta, que aporta muito frescor ao conjunto

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

ragú ao molho de carne, fondue com trufa branca, **tjarin al tartufo, magret de pato, grisado de coelho, queijos azuis**



CULINÁRIA