VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Porta Rossa Barbaresco 2021
Vinícola	Cantina della Porta Rossa
Safra	2021
País	Itália
Região	Piemonte
SubRegião	Barbaresco
Tipo	tinto
Castas	Nebbiolo
Teor Alcoólico	14%
Maturação	24 meses em tonéis de carvalho da Eslavônia
Temperatura de Serviço	16-18°C
Guarda	até 2045
Decanter	entre 90 e 180 minutos
Premiações	91 pts James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A elegância do Nebbiolo em uma das grandes safras da história do Piemonte.

No coração do Langhe, onde a névoa de outono envolve os vinhedos, a Nebbiolo encontra sua expressão mais refinada. Ali, entre colinas que guardam uma das mais tradicionais culturas vinícolas do Piemonte, a Cantina della Porta Rossacarrega uma história que atravessa séculos.

Instalada em uma antiga residência nobre em Diano d'Alba, a propriedade tem como marca registrada sua icônica porta vermelha, por onde, segundo a lenda, passou diversas vezes o primeiro Rei da Itália unificada, Vítor Emanuel II. Apaixonado pelos prazeres da boa mesa e pelos grandes vinhos da região, o soberano teria encontrado ali um de seus refúgios favoritos.

Desde 2022, a vinícola integra o grupo Piccini 1882, por meio do projeto Grape Growers, que visa a colaboração com produtores locais para valorizar as particularidades de cada território e preservar suas tradições vitivinícolas.

A denominação Barbaresco tem uma identidade própria, e comparações com a vizinha Barolo são inevitáveis. Sua história remonta a 1894, quando Domizio Cavazza, então diretor da Real Escola Enológica de Alba, reuniu proprietários e agricultores e fundou a Cantine Sociali di Barbaresco, dando nova vida a Nebbiolo. A denominação foi reconhecida como DOC em 1966 e elevada a DOCG em 1980.

Um Barbaresco deve ser elaborado exclusivamente com Nebbiolo, em uma área que abrange as comunas de Barbaresco, Neive e Treiso e parte de San Rocco Seno d'Elvio. Reconhecido por sua elegância, complexidade e refinamento estrutural, o Barbaresco é frequentemente descrito como o mais

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi pálido e brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: primoroso, trazendo em primeiro plano aromas de frutas vermelhas frescas, com a tradicional nota de cereja ácida destacada; em seguida é possível constatar toques de especiarias doces e picantes, couro, tabaco e as esperadas nuances de alcatrão e rosas

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: envolvente e cativante, equilibrando com louvor os taninos firmes da variedade com uma acidez intensa e vibrante, que promove grande salivação. O perfil de sabor acompanha os descritores aromáticos e o final de boca é harmonioso e de grande persistência

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 untuosas e temperadas, como costela e brisket bem defumado, pato confitado, boeuf borguignon, stinco de cordeiro com risoto de cogumelos, carne de panela, charcutaria gorda e queijos intensos

delicado e perfumado dos grandes vinhos do Piemonte.

O Porta Rossa Barbaresco é produzido dentro das normas da DOCG, tendo suas uvas oriundas de vinhedos cultivados nas comunas de Barbaresco e de Treiso, a 250 m de altitude, com exposição sul e sudoeste. O solo veio de um antigo depósito marinho: é arenoso, cheio de conchas fósseis, com um pouco de argila e calcário. Após uma vinificação tradicional, o vinho amadurece por 24 meses em tonéis de carvalho da Eslavônia.

Na taça, esbanja tipicidade, mostrando toda elegância, equilíbrio e finesse que um Barbaresco deve ter!