INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Porta Rossa Barbera d'Asti 2021
Vinícola	Cantina della Porta Rossa
Safra	2021
País	Itália
Região	Piemonte
SubRegião	Asti
Tipo	tinto
Castas	Barbera
Teor Alcoólico	14%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034
Decanter	de 30 a 45 minutos
Premiações	91 pts James Suckling | 90 pts Raffaele Vecchione

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

No coração de Langhe, entre colinas que guardam uma das mais tradicionais culturas vinícolas do Piemonte, a Cantina della Porta Rossa carrega 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. Embora o Barolo represente a grande joia da propriedade, a Porta Rossa também expressa a identidade piemontesa por meio de outros grandes clássicos da região, como o Barbera d'Asti.

É um tinto que combina a tipicidade de uma das castas mais emblemáticas do Piemonte com uma excelente relação preço-qualidade. A safra 2021 recebeu 91 pontos de James Suckling e 90 pontos de Raffaele Vecchione, duas avaliações expressivas que reforçam o potencial desse rótulo.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi intenso

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: o primeiro plano é de frutas negras maduras, como ameixa, cereja e amora; na sequência aparece um toque de especiaria; com alguns minutos de taça, o vinho ganha complexidade e mostra camadas de mocha e notas amadeiradas

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: o corpo vai de médio a encorpado e a textura é cremosa e envolvente; os taninos são finos, sedosos e muito bem integrados; a acidez equilibra a fruta madura e deixa o vinho fresco e gastronômico; os sabores repetem o nariz,permanecendo em um final longo e amplo, com nuances de tabaco e um sutil traço mineral

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