

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Produttori del Barbaresco Barbaresco 2017
Vinicola	Produttori del Barbaresco
Safra	2017
País	Itália
Região	Piemonte
SubRegião	Barbaresco
Tipo	tinto
Castas	Nebbiolo
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	24 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030+
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	95 pts Jeb Dunnuck 94 pts Vinous Media 94 pts Wine & Spirits Magazine 17+ pts Jancis Robinson

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Produttori del Barbaresco é uma cooperativa composta por 50 produtores que dedicam suas terras apenas ao cultivo da casta Nebbiolo. A vinícola foi fundada em 1958 pelo pároco Don Fiorino Marengo, homem que, muito antes de a região receber o *status* DOCG, visava a qualidade e garantia do vinho nestas terras produzido.

A cooperativa domina 1/7 da denominação de origem e usualmente produz dois rótulos: Nebbiolo Langhe DOC e este, o Barbaresco DOCG. Outros 9 Barbarescos Riserva são feitos apenas em safras excepcionais, cada a partir de um Cru diferente.

Este exemplar consiste em um *blend* de microrregiões. E como é tradicional, as melhores áreas sempre são cultivadas com a Nebbiolo, ou seja, típicas encostas de colinas pré-alpinas (200 a 400 metros de altitude), onde a exposição solar é sul, sudeste e sudoeste, ideal para a perfeita maturação dos frutos. Além disso, o solo é argiloso e calcário, com algumas porções um tanto arenosas e com maior concentração de cálcio.

O clima da região é continental, e na safra de 2017, a vindima que iniciou precocemente no mês de setembro, foi seca e manteve as uvas concentradas e extremamente sãs. Na adegagem, a vinificação decorreu em tanques de aço inoxidável, a 28 °C, e o estágio foi de 24 meses em barricas de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi com halos granada



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras e desidratadas (framboesa, cereja), *sous-bois*, especiarias doces e picantes, mentol, rosas, couro e tabaco

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

as notas de frutas vermelhas se destacam neste exemplar que enche a boca com seu corpo; os taninos finos confirmam a elegância e a sua persistência é muito ampla; este exemplar pode ganhar muito com alguns anos de guarda

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



CULINÁRIA

