VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Produttori del Barbaresco Barbaresco 2017
Vinícola	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 consite 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 adega, 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

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
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

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