

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ressia Barbaresco Canova 2012
Vinícola	Ressia
Safra	2012
País	Itália
Região	Barbaresco (Piemonte)
Tipo	tinto
Castas	100% Nebbiolo
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	26 meses em carvalho francês e esloveno + 4 meses em aço inox
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2027
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Barbaresco é um dos grandes tintos do Norte da Itália. Assim como o Barolo, é conhecido pela grande longevidade. Mas nem sempre apenas a DOCG é garantia de um vinho que vá suportar 10 ou 15 anos de evolução na garrafa. É necessário também uma boa safra e um trabalho de vinificação competente, condições que estão reunidas com perfeição neste belo exemplar. A safra 2012 foi considerada excelente para a Nebbiolo no Piemonte, e o produtor é um dos que mais nos encantou quando tivemos a oportunidade de conhecer a fundo os vinhos dessa região. Em 2016 na Itália tivemos uma aula de Barbaresco com o próprio Fabrizio Ressia, que além de ser o enólogo responsável por este tinto encantador, é também o comandante da vinícola estabelecida há mais de 100 anos na região. O Barbaresco Canova é elaborado com uvas colhidas à mão, provenientes do "cru" Canova, cuja idade média dos vinhedos é de 50 anos. O vinho é maturado por 26 meses em uma mescla de carvalho francês e esloveno, seguido por 4 meses em tanques de aço inox e mais um período nas caves da vinícola. Um vinho que ainda está longe de atingir todo o seu potencial, mas que já se mostra incrível. Se não tiver a paciência de esperar mais alguns anos até que ele chegue no auge, pelo menos invista em umas boas 2 ou 3 horas em decanter. Sem sombra de dúvidas um italiano magnífico!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

granada de média intensidade



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de cereja amarela, café torrado e rosas, junto a nuances de gengibre, canela e um toque mineral



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

mostra ótima estrutura tânica e uma acidez bem inserida; a fruta aparece com elegância junto a notas mais complexas, que refletem o perfil aromático; o final é agradável e exibe ótima persistência

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO



CULINÁRIA