VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Roberto Sarotto Barbaresco Riserva 2013
Vinícola	Roberto Sarotto
Safra	2013
País	Itália
Região	Barbaresco DOCG (Piemonte)
Tipo	tinto
Castas	Nebbiolo
Teor Alcoólico	14%
Maturação	48 meses, sendo no mínimo 15 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2029
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	97 pontos / Best in Show Trophy - Decanter World Wine Awards 2018 | 93 Luca Maroni | 4.1 Vivino

VEDANTE

Natural

TAÇA

Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Nebbiolo, indiscutivelmente, reina absoluta no noroeste italiano.

Apesar de apresentar bons resultados em diversas denominações, como Nebbiolo d'Alba, Langhe Nebbiolo ou Roero (oficialmente uma D.O.C.G. em 2004), são duas as D.O.C.G.s que se destacam: Barolo e Barbaresco.

Por muito tempo Barbaresco viveu à sombra da Barolo, porém nos últimos 40 anos a denominação se desenvolveu e, atualmente, distinguir às cegas um Barolo e um Barbaresco é uma tarefa quase impossível mesmo para grandes profissionais da área. Mesmo assim, a produção total da Barbaresco ainda é de aproximadamente metade da Barolo.

Para representar a D.O.C.G. Barbaresco em nossa campanha Giro d'Italia selecionamos um exemplar de linha Riserva, elaborado por um tradicional produtor da região. Apresentamos o Roberto Sarotto Barbaresco Riserva 2013.

A história da família Sarotto com a vitivinicultura remonta ao final dos anos 1700, quando Giuseppe Sarotto, nascido em Barbaresco, se estabelece na pequena comuna de Neviglie (cerca de 10km de Barbaresco e, atualmente, com menos de 500 habitantes). Atualmente, Roberto Sarotto, da quinta geração, comanda sua vinícola carregando consigo mais de duzentos anos de tradição.

O Roberto Sarotto Barbaresco Riserva tem suas uvas Nebbiolo provenientes de vinhedos localizados nas

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi brilhante de média intensidade

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas maduras, com destaque para a cereja, especiarias doces (baunilha e alcaçuz), tabaco, couro, caramelo e deliciosas notas florais de rosas

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: impecável estrutura, formada por taninos intensos, secos e maduros escoltados por uma acidez extremamente salivante e refrescante

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: cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos

comunas de Neive e Treiso, ambas dentro da D.O.C.G. Barbaresco. Os vinhedos têm exposição sul e sudoeste e são cultivados em solos argilosos ricos em calcário. Antes de ser liberado ao mercado, o vinho amadurece por 4 anos, sendo pelo menos 15 meses em carvalho.