VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Roberto Sarotto Barolo 2014
Vinícola	Roberto Sarotto
Safra	2014
País	Itália
Região	Barolo DOCG (Piemonte)
Tipo	tinto
Castas	100% Nebbiolo
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	estagiou em barricas de carvalho por 24 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2029
Decanter	de 45 a 60 minutos
Premiações	Medalha de Ouro Mundus Vini | Medalha de Ouro Berliner Wine Trophy | 4.1 Vivino

VEDANTE

Aglomerada

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

É fato: a Itália é lar dos mais variados tipos de vinhos! Estes, carregam consigo uma bagagem de valor inestimável, representando fielmente o estereótipo cultural de cada região. E, dentre tantos importantes grandes vinhos que se destacam de norte a sul, como Primitivo di Manduria, Taurasi, Brunello di Montalcino, Chianti, Amarone, etc, o mais famoso e destacado é o Barolo!

Não por menos, é considerado o Rei dos vinhos italianos. Sua qualidade é moldada por um conjunto de características únicas, formadas principalmente pelas regras da D.O.C.G. e seu terroir. O terroir é a espetacular região do Piemonte, dentro da província de Cuneo. Dentre as regras da denominação, a principal obviamente é a obrigatoriedade da utilização exclusiva da variedade Nebbiolo. Em nenhum outro local de nosso planeta a Nebbiolo atinge o resultado alcançado pela D.O.C.G. Barolo e sua irmã Barbaresco.

Trazemos hoje em nossa Oferta do Dia um delicioso Barolo cujo produtor possui mais de 300 anos de tradição!

Tudo começou no final dos anos 1700, quando Giuseppe Sarotto, natural de Barbaresco, se estabelece na pequena comuna de Neviglie e começa a praticar a vitivinicultura para sustentar sua família. Passados mais de três séculos, Roberto, da quinta geração, comanda sua vinícola, a Azienda Agricola Roberto Sarotto.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho escuro com reflexos granada

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: frutas negras, de ameixa-preta e amora; alcaçuz; floral de violetas e rosas vermelhas maceradas; especiarias doces de anis-estrelado, cravo e canela; toque de couro, cogumelos e castanha tostada

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: fruta negra madura, de ameixa-preta; notas especiadas, de aniz-estrelado e cravo; floral de flores azuis; toque de baunilha; taninos firmes e granulosos, e acidez marcante e gastronômica

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: cortes nobres de gado, como o bife de chorizo, ancho ou tomahawk, carré de cordeiro e caça (paca, javali) assados preferencialmente na parrilla, talharim ao ragu de ossobuco, charcutaria de alto padrão e queijos de massa dura em geral