

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## VEDANTE



## TAÇA



## 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

<b>Análise visual</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	vermelho escuro com reflexos granada
	<b>INTENSIDADE</b>	baixa  alta
	<b>EVOLUÇÃO</b>	primário  terciário
<b>Análise olfativa</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	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
	<b>INTENSIDADE</b>	baixa  alta
	<b>DOÇURA</b>	seco  doce
	<b>ACIDEZ</b>	baixa  alta
	<b>TANINO</b>	baixa  alta
<b>Análise gustativa</b>	<b>CORPO</b>	leve  encorpado
	<b>PERSISTÊNCIA</b>	curta  longa
	<b>DESCRIÇÃO</b>	fruta negra madura, de ameixa-preta; notas especiadas, de anis-estrelado e cravo; floral de flores azuis; toque de baunilha; taninos firmes e granulados, e acidez marcante e gastronômica

## CULINÁRIA

<b>CARNES</b>	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
<b>QUEIJOS</b>	frescos	moles	médios	duros
<b>DA TERRA</b>	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
<b>AMIDOS</b>	massas	risotos	polenta	tubérculos
<b>TEMPEROS</b>	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
<b>DOCES</b>	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