

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Scarpa La Bogliona Barbera D'Asti Superiore 2010
Vinícola	Antica Casa Scarpa
Safra	2010
País	Itália
Região	Asti (Piemonte)
Tipo	tinto
Castas	100% Barbera
Teor Alcoólico	14%
Maturação	36 meses em barris de carvalho francês Allier
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	60 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Piemonte . Nessa região se fazem grandes Barberas, mas nada que chegue aos pés de Barolos e Barbarescos em termos de qualidade, certo?

O mundo pensava assim até que **Mario Pesce** entrou em cena. Em 1960, ele assumiu o comando da secular **Casa Scarpa** e elaborou o Single Vineyard a partir de "cru" **La Bogliona** .

O vinho rompeu com o "status quo" da região, aliando a Barbera ao estrelato, e transformando a própria Casa Scarpa em referência de qualidade para esta casta.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

muito elegante, entrega frutas vermelhas maduras em boa sintonia com nuances terrosas (sous bois), mostrando ainda notas de especiarias doces e caixa de charuto

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO

verdadeiro tributo ao seu estilo, exibe um perfil que mescla frescor, complexidade e uma veia mineral; tem taninos finíssimos, acidez perfeita e uma paleta de sabores que mescla cerejas vermelhas, alcaçuz, fumaça, alcatrão e um toque de cravo

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO pratos à base de tomate ou que tragam elementos terrosos (como cogumelos), massas e risotos de peso médio, pizzas, queijos e embutidos