

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Silvio Grasso Barolo 2021
Vinícola	Silvio Grasso
Safra	2021
País	Itália
Região	Piemonte
SubRegião	Barolo
Tipo	tinto
Castas	Nebbiolo
Teor Alcoólico	15%
Maturação	24 meses em bottis de carvalho francês e da Eslavônia
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2041
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	90 pts Tim Atkin

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Silvio Grasso é uma vinícola boutique e familiar que produz vinhos desde 1927, isto é, praticamente uma empresa centenária! Porém, foi somente em 1980 que Federico Grasso começou a engarrafar a produção (antes o vinho era vendido para grandes empresas). Os Barolos da empresa são considerados de estilo moderno e particularmente notáveis por evitar aromas excessivos de madeira. Para isso, preferem utilizar grandes barris (botti) ao invés das famosas barricas para a maturação e, nunca ultrapassar 30% de recipientes novos a cada safra.

Para a elaboração desta safra 2021 (classificada como excelente), foram utilizadas uvas provenientes de um vinhedo de 1.5 hectares plantado em 1984 em La Morra, de exposição sudoeste e cultivado em solos argiloso-calcário. Após uma vinificação tradicional, o vinho foi inserido em bottis de carvalho francês e da Eslavônia onde amadureceu por 24 meses. Depois de engarrafado, descansou em cave por mais 12 a 14 meses, quando finalmente foi liberado ao mercado.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho telha brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas, com a tradicional nota de cereja ácida em destaque, escoltadas por nuances de especiarias doces e ervas de quintal, finalizando com delicadas notas de trufas, carne curada e, claro, um gostoso e esperado toque floral de rosas-vermelhas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado



Análise gustativa

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

alinha com perfeição potência e elegância! Os taninos são firmes, secantes e granulados e são suportados por uma carga impressionante de acidez, extremamente suculenta, que promove uma salivação extrema, daquelas que praticamente nos obriga ao próximo gole. O perfil de sabor comprova com louvor a paleta aromática e o final de boca é extremamente prazeroso e de grande 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

oleoginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO carnes untuosas e temperadas, como costela e brisket bem defumado, pato confitado, boeuf borguignon, stinco de cordeiro com risoto de cogumelos, carne de panela, charcutaria gorda e

