

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Tibaldi Roero Roccapalea 2020
Vinícola	Cantina Tibaldi
Safra	2020
País	Itália
Região	Piemonte
SubRegião	Roero
Tipo	tinto
Castas	Nebbiolo
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	longo período de maturação em tonéis de madeira com baixa tostagem
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE	TAÇA
 Natural	 Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Tibaldi é uma modesta cantina administrada pelas irmãs Monica e Daniela, que compartilham uma profunda ligação com a região de Roero, herança transmitida pelo pai e pelo avô. As duas acompanham todas as etapas do processo produtivo, desde o trabalho nos vinhedos até os estágios finais da vinificação.

A vinícola possui parcelas plantadas em colinas de arenito, uma rocha sedimentar frágil de origem marinha, rica em calcário e argila. A intensa ação da água ao longo do tempo moldou esse solo, originando encostas íngremes, formações irregulares e paisagens bastante características da região.

O Roero Roiccapalea é elaborado exclusivamente com Nebbiolo, utilizando 30% de cachos inteiros na fermentação. Após a fermentação malolática, o vinho passa por um longo período de amadurecimento em tonéis de carvalho de baixa tostagem.

ANÁLISE SENSORIAL	
 Análise visual	DESCRIÇÃO
 Análise olfativa	INTENSIDADE baixa alta
	EVOLUÇÃO primário terciário
	DESCRIÇÃO
 Análise gustativa	INTENSIDADE baixa alta
	DOÇURA seco doce
	ACIDEZ baixa alta
	TANINO baixa alta
	CORPO leve encorpado
	PERSISTÊNCIA curta longa
	DESCRIÇÃO
 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