

PREMIUM

BROVIA GARBLÈT SUE` BAROLO DOCG

Tinto



SAFRA 2008

UVAS

100% Nebbiolo

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

 Guardar pelo

menos 3 anos.

 Madeira

moderada.

PAÍS

IT

REGIÃO

Piemonte

PRODUTOR

Brovia - Orgânico

TEOR ALCOÓLICO

14,5%

NOTAS E PREMIAÇÃ-ES

96 pontos de Robert Parker: "Este é um Barolo super clássico da Brovia."

DEGUSTAÇÃO

Um vinho de enorme energia, com aromas de frutas negras e toques minerais. No paladar, revela acidez vibrante e suculência. Um Barolo de Castiglione Falletto muito interessante e com vida longa.

TERROIR

Vinhedo Garblèt Sue` (0,7 ha), em Castiglione Falletto. Altitude 250 m, exposição sul-sudeste, solo argilo-calcário. Vinhas plantadas em 1970-1979.

ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas manualmente. A fermentação é feita em tanques de concreto, a uma temperatura controlada de 28-30 °C, durante 20-25 dias. O afinamento é feito em tonéis de 30/40 hl, de carvalho francês e esloveno, durante cerca de 3 anos. Após o envelhecimento, o vinho é engarrafado sem filtração.

HARMONIZAÇÃO

Combina com muitos pratos, em especial os preparados à base de carnes. Bom acompanhamento para queijos maduros.

QUANDO BEBER

Grande potencial de guarda. Beber entre 2020-2040.