

PREMIUM

DOMENICO CLERICO PERCRISTINA BAROLO DOCG

Tinto



PAÍS
IT

REGIÃO
Piemonte

PRODUTOR
Domenico Clerico

TEOR ALCOÓLICO
14,5%

AÇÚCAR
1,1 g/l

ACIDEZ
6,84 g/l

PH

NOTAS E PREMIAÇÕES
97 pontos Robert Parker

DEGUSTAÇÃO

Aromas de cerejas, com notas florais. Na boca, esbanja finesse, equilíbrio e tem um longo e delicioso final.

TERROIR

Vinhedo de 1,7 ha na área Cru de Mosconi, a 400 m acima do nível do mar. A região é um mosaico de solos vulcânicos, graníticos e argilosos, misturados com areia. A maioria das vinhas foi plantada em 1955. O método de poda é o Guyot e o rendimento das vinhas é de 30-40 kg por hectare.

ELABORAÇÃO

A colheita manual ocorre a partir de outubro. A fermentação é feita a temperaturas de 30-32 °C, com leveduras naturais. A maceração e a fermentação duram de 20 a 30 dias. É feita fermentação malolática. O vinho estagia 36 meses em barricas de carvalho francês (80% novas e 20% de segundo uso) e por 24 meses em tanques de 50 hl. A primeira safra foi em 1995. Produção de 5.500 garrafas.

QUANDO BEBER

Entre 2015 e 2025.

SAFRA 2005

UVAS


100% Nebbiolo

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

 Guardar pelo

menos 3 anos.

 Boa presença de madeira.