

Brezza Barolo DOCG Cannubi 2019

Tinto



PAÍS

Itália

REGIÃO

Piemonte

PRODUTOR

Brezza

TEOR Alcoólico

14,3%

AÇÚCAR

<1,0 g/l

ACIDEZ

5,3 g/l

PH

3,62

NOTAS E PREMIAÇÕES

95 pontos Antonio Galloni (Vinous)

DEGUSTAÇÃO

Aromático, com notas de frutas vermelhas esmagadas, além de cedro e toques florais. Um vinho complexo e requintado, que vai se revelar ainda mais com o passar dos anos.

UVAS

100% Nebbiolo

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

— Guardar pelo menos 3 anos

○ Madeira moderada

TERROIR

Vinhedo de 1,4 ha em Barolo, a 250 metros de altitude, com solos arenosos e argilosos. Exposição sudeste. Vinhas plantadas em 1994/2003.

ELABORAÇÃO

As uvas são cuidadosamente selecionadas no vinhedo e transportadas em pequenas caixas de plástico até a adega. Em seguida, são desengaçadas, prensadas e rapidamente transportadas para tanques de inox para a fermentação alcoólica, que dura cerca de 7-8 dias, com temperatura de até 26 °C. A maceração é prolongada, por um período de 10-15 dias, com frequentes revolvimentos de chapéu. Após a trasfega, o vinho é colocado em tanques de concreto para a fermentação malolática, a uma temperatura de 18 °C. Após a segunda fermentação, o vinho permanece em tonéis eslovenos de 1.500 a 3.000 litros durante 24 meses. Após o engarrafamento, o vinho permanece por 12 meses em uma sala especial com temperatura de cerca de 15 °C. Apenas 9 mil garrafas são produzidas.

HARMONIZAÇÃO

Carnes de caça, carnes vermelhas e queijos de sabor forte.

QUANDO BEBER

Grande potencial de guarda.