

PREMIUM WINES

Brovia Ca' Mia Barolo DOCG 2009

Tinto



UVAS

100% Nebbiolo

CARACTERÍSTICAS

- E** Encorpado
- Guardar pelo menos 3 anos
- O** Madeira moderada

PAÍS

Itália

REGIÃO

Piemonte

PRODUTOR

Brovia

TEOR ALCOÓLICO

14%

NOTAS E PREMIAÇÕES

93 pontos Robert Parker

DEGUSTAÇÃO

Aromas intensos, agradáveis e equilibrados, com notas de ameixa, cedro, tabaco e toques florais. No paladar, é encorpado, concentrado e rico, com estrutura tânica firme, que um Barolo clássico necessita para ser guardado.

TERROIR

Vinhedo Brea, em Serralunga d`Alba, com 1 ha. Altitude 360 m, solos argilo-calcários, exposição sul-sudeste; vinhas plantadas em 1955.

ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas à mão. Fermentação em tanques de concreto, com temperatura controlada a 28-30 °C durante 20-25 dias. Maturação em barricas de carvalho francês durante cerca de 3 anos. A cave de maturação tem temperatura e umidade constantes, sem incidência de luz externa. O vinho é engarrafado logo após o período de afinamento em barricas, sem nenhuma filtração. Produção 5.000/5.500 garrafas.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas e de caça, além de queijos maduros.