

BAROLO BRICCO ROCCA RISERVA RIUND DOCG CASCINA DEL MONASTERO

O Barolo é um vinho produzido no noroeste da Itália, Província de Cuneo, região do Piemonte e sob DOCG ou "Denominação de Origem Controlada e Garantida". Ficou conhecido como o Rei dos Vinhos e o Vinho dos Reis. O nome Barolo está ligado à família Falletti, então Marqueses de Barolo, que iniciaram a produção dos vinhos na região.



Piemonte - Itália



100% Nebbiolo



Fermentação que dura 14-18 dias, o envelhecimento deste Barolo ocorre em barricas, onde o vinho envelhece por dois anos.



O processo de envelhecimento é obtido dividindo o vinho por dois anos entre barriques e tonneaux franceses. O vinho é então deixado de envelhecimento dois anos em barris de carvalho e é finalmente armazenado por mais dois anos em garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelha brilhante granada acompanhada por tons laranja típico de vinhos envelhecidos.



O nariz apresenta aromas de rosa, violeta, frutos pequenos, com um perfume temperado intenso.



O sabor é harmonioso, redondo com uma nota tânica ligeira. Seu teor de álcool aumenta a vida do vinho.



Temperatura de serviço entre 18°C a 20°C.



Recomendado com queijos muito maduros e temperado com carnes assadas, assados e caça. Alimentos aromatizados com trufas.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,5%

Açúcar: 0,3 g/l

Acidez Total: 6,5 g/l

PH: 3,53



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO