



FICHA  
TÉCNICA



## Barbera D'Alba 2016

Produtor: Prunotto

Uma Barbera tradicional, fresco e fácil de beber, de vinhas cujos solos são compostos por argila e areia. Um vinho com grande equilíbrio enriquecido pelo estágio de curta duração em barricas de carvalho. Difícil encontrar um barbera d'alba tão complexo, elegante e pronto para beber como esse da Prunotto. Um baita vinho bacana. Salute!!

### Terroir

País: Itália

Região: Piemonte

Uva: 100% Barbera

### Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13,5%

Amadurecimento: Período de amadurecimento de oito meses em barril de carvalho francês de 75 hl; mais quatro meses em garrafas.

### Por Murilo Azevedo

Visual: Vermelho rubi com reflexos violáceos.

Gustativo: O paladar é cheio, estruturado, equilibrado, fresco, ótima acidez, e com boa persistência no final de boca.

Olfativo: No nariz, aromas florais frescos de rosas que se fundem com notas de frutas vermelhas maduras e notas de especiarias doces.

Harmonização: Ótimo na companhia de carnes assadas, ossobuco com polenta, cordeiro, massas com molhos ricos ao ragu de carne, carnes de caça, coelho, javali, risotos e queijos curados.

### Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou + 3 anos

### Terroir e Produtor

O Piemonte abriga as proeminentes DOCGs que, juntas representam alguns dos melhores vinhos da Itália e do mundo. A reputação da região está ligada à suas uvas, a Nebbiolo e a Barbera. Os vinhedos cobrem cada centímetro do Piemonte, composto por complexo conjunto de DOCs sobrepostas que se dividem em cinco áreas principais: Asti, Alba, as DOCs do Norte e do Leste e Langhe, coração da vinicultura no Piemonte. **Prunotto** é desde 1989 o braço do produtor **Antinori** no **Piemonte**, por produzir vinhos de altíssima qualidade, classe e refinamento. Seu vinhedo **Bussia** é um verdadeiro “cru piemontês”, um terreno de 7 hectares em uma das mais cobiçadas porções da região de **Barolo**. A vinícola possui ainda 27 hectares em Aglano, famosa pela produção de **Barbera D'Asti**; 5 hectares em uma área de **Barbaresco** denominada “**Bric Turot**”; e outros 5 hectares em **Treiso**, plantados com **Moscato**.