



Barbaresco DOCG 2018

Produtor: Castelvecchio

Elaborado por um pequeno produtor da denominação de Barbaresco, Castelvecchio cria este grande piemontês, equilibrado e fácil de beber. É um vinho complexo e elegante, graças ao trabalho incansável de Castelvecchio para alcançar o melhor resultado a partir de seus vinhedos em Barbaresco, além de seu afinamento em carvalho francês durante 14 meses que o torna um baita Barbaresco! Salute!

Terroir

País: Itália

Região: Piemonte

Uva: Nebbiolo

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13,5%

Amadurecimento: 14 meses em barricas de carvalho francês.

Por Murilo

Visual: Granada intenso e brilhante

Gustativo: Encorpado, envolvente e elegante, com taninos sedosos e ótimo frescor. Seu final de boca é agradável, destacando-se por bom equilíbrio entre fruta e carvalho.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º Decantar 1/2 hora

Olfativo: Frutas vermelhas e pretas maduras, como amoras, ameixas e cerejas, notas de flores secas, como violetas e rosas, mescladas com toques terrosos, de especiarias e defumados.

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas e assadas com molhos de média intensidade, ensopados, ossobuco com polenta cremosa, massas com molhos encorpados e queijos de massa dura.

Produtor

A uva Nebbiolo gera vinhos impressionantes no Piemonte, e o mais lembrado é, sem dúvida, o Barolo, mas o Barbaresco é um grande vinho e também tem seu espaço na galeria dos melhores vinhos do mundo. Geralmente o Barolo é encorpado e com muitos taninos, já o Barbaresco é mais elegante, mais leve, mesmo assim, tem corpo e taninos potentes. Ambos são bem parecidos, e compartilham o mesmo alto padrão de qualidade. Quanto ao Barbaresco Castelvecchio, na taça tem paladar encorpado, tem taninos potentes, sabor frutado, acidez rica e salivante, com aromas de couro, caça e frutas de bosque. Um Barolo, às cegas, para muitos degustadores. Castelvecchio é uma marca sob a chancela da Manfredi, projeto familiar inaugurado na década de 1930 por Giuseppe Manfredi. Ao longo dos anos, os negócios foram se expandindo por toda a região do Piemonte sem, no entanto, perder o caráter familiar.