

**Junho 2018**


## Barbaresco Bric Turot - 2008

**Produtor: Prunotto**

Bric Turot é elaborado com uvas provenientes do vinhedo homônimo, em Barbaresco, com pouco mais de 5 ha de extensão. Este é um vinho com elegância e estrutura envolventes e únicas.

### Terroir

**País:** Itália

**Região:** Piemonte

**Uva:** 100% Nebbiolo

### Elaboração

**Tipo:** Tinto

**Teor Alcoólico:** 14%

**Amadurecimento:** A maior parte do vinho passa por amadurecimento em barris de 50 hl de carvalho francês e uma pequena parte em barricas de 2º uso de carvalho francês por 12 meses e mais 12 meses em garrafa.

### Por Murilo

**Visual:** Vermelho-granada intenso com reflexos rubi.

**Olfativo:** Aroma intenso e complexo, com notas de frutas do bosque, especiarias como alcaçuz e canela, e um toque floral como violeta.

**Gustativo:** Saboroso e envolvente, com taninos maduros e retrogosto longo de frutas maduras.

**Harmonização:** Perfeito para pratos encorpados de carne, assados, caças de pelo e queijos fortes. Um clássico é massa com trufas ou polenta cremosa ao ragu de coelho. Demais!

### Serviço

**Temperatura de Serviço:** 16/18º

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber

### Produtor

A Prunotto nasceu pelas mãos de Alfredo Prunotto, um famoso enólogo do século passado que produzia vinhos tão especiais e que trabalhou com tamanha dedicação que colocou os vinhos de Alba em todo o mundo. Prunotto sempre foi uma marca reconhecida como exemplo de qualidade do vinho piemontês. Antinori adquiriu a companhia em 1990, preferiu comprar vinhedos próprios para garantir com mais segurança a qualidade dos vinhos Prunotto. A colheita inicia-se em fins de outubro. Primeiramente fez-se um vinho-base utilizando as uvas saudáveis. As uvas Aszú são amadurecidas e acrescentadas ao vinho-base, desencadeando, assim, uma segunda fermentação. O vinho jovem é então delicadamente prensado e transferido para barricas de carvalho por no mínimo três anos.