



Barolo

Prunotto– Piemonte, Itália

Produzido com uvas nebbiolo dos vinhedos da Prunotto na zona de Barolo. Como os grandes vinhos da região, este é um grande exemplar, um vinho complexo, rico e elegante. Uma excelente oportunidade de conhecer os encantos de um Barolo.

Ficha Técnica

Conteúdo	750ml	Tipo	Tinto
-----------------	-------	-------------	-------

Terroir

País	Itália
Região	Piemonte / Langhe
Produtor	Prunotto
Safra	2010

Elaboração

Uva	100% Nebbiolo
Teor Alcoólico	14%
Amadurecimento	24 meses em barris de carvalho francês mais 12 meses em garrafa.

Por Murilo Azevedo

Visual	Vermelho-rubi com reflexos granada.
Olfativo	Aroma complexo, com notas herbáceas e toque de violeta.
Gustativo	Apresenta-se pleno e aveludado, com final longo.
Harmonização	Ideal para acompanhar pratos de carne assadas como ossobuco, caças, ensopados e também queijos fortes.

Serviço

Temperatura de Serviço	16/18°
-------------------------------	--------

Estimativa de Guarda	Pronto pra beber + 5 anos
-----------------------------	------------------------------

Dica

Todo Barolo deve ser envelhecido pelo menos três anos, sendo dois deles em madeira, antes de ser comercializado. Na região do Barolo, os solos são de calcário e o clima é bem mais fresco. Geralmente os produtores mencionam o nome do vinhedo nos rótulos, visando cancelar sua qualidade.