



Ícones

Degusta Club



## 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**

16/18º

### 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 chancelar sua qualidade.

**Estimativa de Guarda**

Pronto pra beber  
+ 5 anos