

Belle Cave

Tintos – Itália – Piemonte

Giovanni Corino Barolo Giachini DOCG 2015

DADOS BÁSICOS

- Região: Piemonte
- Safra: 2015
- Tipo: Tinto
- Castas: 100% Nebbiolo
- Teor alcóolico: 15%
- Tamanho da garrafa: 750ml

VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO

- **Vinificação:** Maceração 5-7 dias em fermentadores com rotação de temperatura controlada a 25-30 ° C. Após extração, decantado para tanques de inox para a precipitação dos depósitos, onde permanece até ao final das fermentações maloláticas. Estagia em barricas francesas.

DEGUSTAÇÃO

- Cor: rubi brilhante
- Nariz: Notas de frutas vermelhas, cereja, morango, rosas, especiarias, alcaçuz e ervas finas.
- Boca: Corpo médio, boa estrutura, taninos firmes e sedosos, volume e ótima persistência.

CONSELHOS PARA SERVIR

- Temperatura: 15°C.
- Harmonização: Brasato al Barolo, alho poró com ricota defumada, cogumelos assados e embutidos.

