

Belle Cave

Tintos – Itália – Piemonte

Giovanni Corino - Barbera d'Alba DOC 2018

DADOS BÁSICOS

- DOC: Barbera d'Alba
- Safra: 2018
- Casta: Barbera
- Cultura "*raisonnée*"
- Vinhas com exposição Oeste/Sudoeste
- Solo: argilo-calcário
- Colheita manual
- Rendimentos: 50 hl / hectare
- Teor alcoólico: 14,5%

VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO

- Vinificação: 5 a 7 dias de maceração entre 25°C e 30°C em tanques rotativos. 3 a 4 semanas em tanques de inox termo reguladas, leveduras indígenas. A fermentação malolática ocorre nos mesmos tanques.
- Maturação: 8 a 10 meses tanques de inox.

DEGUSTAÇÃO

- Cor: vermelho carmim.
- Nariz: dominado pelas frutas vermelhas e pretas e maduras, um toque de especiarias, terra e couro.
- Boca: Frutado (cereja marrasquino), macio, textura sedosa, intenso, boa persistência e frescor.

CONSELHOS PARA SERVIR

- Temperatura: 15° a 16°.
- Harmonização: carne bovina e carne de porco assadas, pizza de calabresa, massas com molho de tomate, legumes cozidos e frituras de festa.
- Tempo de guarda: 5 anos.

