

# Belle Cave

Tintos – Itália – Piemonte

## Giovanni Corino - Barolo DOCG del Comune di La Morra 2017

### DADOS BÁSICOS

- DOCG: Barolo
- Safra: 2017
- Casta: Nebbiolo
- Cultura: “raisonnée”
- Vinhas com exposição Sul/Sudoeste
- Solo: argiloso
- Colheita: manual
- Rendimentos: 41 hl / hectare
- Teor alcóolico: 15,5%

### VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO

- A vindima de 2017 começou mais cedo do que o habitual.
- Algumas intempéries no clima fizeram com que a colheita fosse mais cedo também. Apesar dos contratemplos, 2017 é uma safra com muita qualidade. As uvas estavam muito saudáveis e atingiram uma maturação perfeita com boa concentração de cor, aromas e nuances.
- Vinificação: maceração e início da fermentação de 5 a 7 dias em tanques de inox termo regulados rotativos. Após prensagem, o vinho é transferido em tanques de inox clássicos para terminar a fermentação alcóolica. A fermentação malolática ocorre nos mesmos tanques. Levedura indígena.
- Maturação: 24 meses em barricas de carvalho francês usado. O corte é feito em tanques de inox, onde o vinho estagia por mais 6 meses.
- Período adicional de 6 meses em garrafa antes de comercializar.



### DEGUSTAÇÃO

- Cor: vermelho rubi.
- Nariz: Aromático, frutado, cerejas, amoras, notas de rosas frescas, toque de baunilha e especiarias, levemente defumado e mentolado.
- Boca: encorpado, estruturado, com taninos finos, boa concentração de frutas maduras e final longo e complexo.

### CONSELHOS PARA SERVIR

- Temperatura: 16° a 18°. Harmonização: pratos estruturados, cozidos de carne bovina, carnes suculentas assadas, risoto de funghi, aves de caça e trufas.
- Tempo de guarda: até 2026.