

Crear di Vero

Barolo

DOCG

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



TERROIR

Piemonte - Itália

SOLO

Calcário com textura franco-argilosa

ALTITUDE

300 metros



CASTA

Nebbiolo

COLHEITA

Meados de outubro

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Espaldeira

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

14% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

1 g/L

ACIDEZ

Alta

TANINO

Alto

CORPO

Alto



VINIFICAÇÃO

• A **fermentação alcoólica**, conduzida com maceração, estende-se por cerca de 15 dias, iniciando a 24°C e elevando-se gradualmente até 29°C, a fim de extrair de forma plena os aromas varietais e a carga polifenólica da película.

• Concluída a fermentação alcoólica, procede-se imediatamente à **fermentação malolática**, em cubas de inox a 18°C.

• O vinho segue então para barricas, onde amadurece por cerca de **24 meses**. Após um repouso adicional de um mês em aço inoxidável, é engarrafado, permanecendo em afinamento até alcançar sua expressão ideal.

BARRICA

24 meses



VISUAL

Vermelho púrpura intenso.



AROMAS

Bouquet elegante, intenso, com nuances florais, delicadíssimas notas de especiarias e um leve traço de alcaçuz.



PALADAR

Seco, pleno, de grande estrutura e profundidade.



GASTRONOMIA

Perfeito com lasanhas, carnes de caça, assados longamente braseados, além de queijos curados e de sabor pronunciado.



Abrir a garrafa uma hora antes do consumo. Temperatura ideal de serviço entre 16 e 18°C.

186

750 ml

EAN 13: 7897015213111

DUN 14: 17897015213118

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa: 1,4 kg

Caixa: 10 x 10 x 35 cm

Garrafa: 8 x 8 x 30,9 cm

Pallet: 1 x 1 = 1 caixa