

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Araldica Barbera d'Asti Ceppi Storici 2018
Vinícola	Araldica
Safra	2018
País	Itália
Região	Piemonte
Tipo	tinto
Castas	100% Barbera
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	um terço do vinho estagiou em barricas de carvalho francês de segundo uso por 12 meses, e o restante em tanques de aço inoxidável, pelo mesmo período
Temperatura de Serviço	16° a 18° C
Guarda	2027
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1954 em Castel Boglione, uma pequena aldeia situada entre Asti e Acqui Terme, a respeitada cooperativa **Araldica Wines** produz excelentes vinhos do **Piemonte**, com cerca de 900 hectares distribuídos nas áreas vinícolas de maior prestígio (Monferrato, Gavi Langhe e Roero).

A valorização das castas tradicionais e a seleção das melhores, respeitando o microclima e as condições territoriais, assim como o cuidado com o ambiente e as características peculiares de cada vinho, são características cruciais dessa empresa que, apesar de cooperativa (formada por 140 associados), mantém a característica artesanal.

As uvas desse excelente exemplar são cultivadas, no Piemonte, mais especificamente nas colinas Monferrato, em altitudes entre 250 e 400 m, em solo calcário-argiloso. Colhidas manualmente, provém de videiras com idade média de 40 anos. Após o desengace e prensagem, a fermentação do mosto é realizada em tanques de aço inox com inoculação de leveduras selecionadas à temperatura controlada. Um terço do vinho estagia em barricas de carvalho por 12 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi vivo

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

repleto de frutas negras (amora, ameixa, cereja) e especiarias picantes (pimenta-dedo-de-moça), envoltas por toques de ervas (orégano, tomilho), flores vermelhas (hibisco) e cedro

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO

em boca ele se apresenta harmônico e bem estruturado; com taninos firmes e bem integrados, escoltados por uma acidez franca; com sabores que remetem à frutas negras e flores vermelhas, com longo final

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos