

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cascina del Monastero Barolo Perno DOCG
Vinícola	Cascina del Monastero
Safra	2012
País	Itália
Região	Perno, Barolo DOCG (Piemonte)
Tipo	tinto
Castas	100% Nebbiolo
Teor Alcoólico	14%
Maturação	36 meses em barris de carvalho
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2027
Decanter	60 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

No pequeno distrito de Perno (aproximadamente 2.500 habitantes), pertencente à comuna de Monforte D´Alba, em solo argilo-arenoso de uma encosta de posição solar sul-sudeste, está localizado o vinhedo que dá origem a este excelente Barolo.

Produzido com grande esmero - colheita e separação manual dos melhores grãos da variedade Nebbiolo, tem sua vinificação rigidamente sob as normas de DOCG, amadurecendo longos 36 meses em barris de carvalho.

Além disso a safra de 2012 é considerada uma das mais interessantes dos últimos anos, com vinhos equilibrados e com muito frescor.

Sua qualidade é comprovada na taça, onde temos encantadores aromas de frutas vermelhas maduras (cereja marasca), especiarias doces (alcaçuz), cedro, sous bois, caixa de charuto, couro, defumado e o delicioso e esperado toque floral de rosas.

Em boca temos a tradicional vivacidade do estilo, com taninos firmes, finos e vivos, sendo fielmente acompanhados por uma ótima acidez. Mostra sabores de frutas vermelhas (cereja e framboesa) com toques de alcaçuz, de defumação e florais.

Recomendamos o uso de decanter para oxigenação por 60 minutos e, para uma experiência ainda mais satisfatória, harmonize com pratos igualmente intensos, como ravioli de pato ao molho de laranja, risoto de porcini, aves de caça, brasato ao vinho tinto ou massas e risotos a base de trufas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho granada de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras (cereja marasca), especiarias doces (alcaçuz), cedro, sous bois, caixa de charuto, couro, defumado e o delicioso e esperado toque floral de rosas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

temos a tradicional vivacidade do estilo, com taninos firmes, finos e vivos, sendo fielmente acompanhados por uma ótima acidez. Mostra sabores de frutas vermelhas (cereja e framboesa) com toques de alcaçuz, de defumação e florais

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

DESCRIÇÃO

ravioli de pato ao molho de laranja, risoto de porcini, aves de caça, brasato ao vinho tinto, massas e risotos a base de trufas



CULINÁRIA

Simplemente espetacular!