VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ciabot Berton Barolo La Morra 2020
Vinícola	Ciàbot Berton
Safra	2020
País	Itália
Região	Piemonte
SubRegião	La Morra (Barolo)
Tipo	tinto
Castas	Nebbiolo
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	em barris de carvalho da Eslavônia
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035 +
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Ciàbot Berton é uma vinícola com quatro gerações de história na comuna de La Morra. O nome "Ciàbot" refere-se a um pequeno edifício no dialeto piemontês, enquanto "Berton" é uma homenagem ao antigo proprietário do local.

Localizada no vilarejo de La Morra, a vinícola beneficia-se de um solo rico em marga Tortoniana, que contém altas concentrações de calcário. Esse terroir é ideal para a produção de vinhos de Nebbiolo, que nesta área em específico, são conhecidos pelo caráter perfumado

Este exemplar é resultado da vinificação tradicional das uvas, que a vinícola realizou em tanques de concreto, enquanto a maturação ocorreu em barris de carvalho da Eslavônia.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE baixa — alta

EVOLUÇÃO primário — terciário

DESCRIÇÃO

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO

CULINÁRIA

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 carnes untuosas e temperadas, como costela e brisket bem defumado, pato confitado, boeuf borguignon, stinco de cordeiro com risoto de cogumelos, carne de panela, charcutaria gorda e queijos intensos