

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Domenico Clerico Barolo del Comune di Monforte d'Alba 2019
<b>Vinícola</b>	Domenico Clerico
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Piemonte
<b>SubRegião</b>	Barolo
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Nebbiolo
<b>Teor Alcoólico</b>	14,5%
<b>Maturação</b>	30 meses em barris de carvalho
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2034+
<b>Decanter</b>	de 60 a 90 minutos
<b>Premiações</b>	94 pts James Suckling   94+ pts Wine Advocate   94 pts Rafaella Vecchione   93 pts Falstaff

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Domenico Clerico é um dos grandes nomes de Barolo.

A vinícola consegue habilmente capturar a essência dos diferentes microterroirs da região, produzindo alguns dos exemplares mais reconhecidos da Itália.

O primeiro Barolo da Domenico Clerico foi obtido no cru Bussia, seguido por Ginestra e Mosconi, que atualmente, fazem parte dos 21 hectares da empresa na região.

Em 2011, nasceu este exemplar, elaborado a partir dos melhores lotes na comuna de Monforte d'Alba, plantados entre 1968 e 2005.

O vinho tem amadurecimento de aproximadamente 30 meses em barris de carvalho.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas e maduras, como cerejas, framboesas e morangos, seguidas por aromas de rosas e especiarias, como canela e cravo, além de toques de trufas e carne curada

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

vinho potente, com taninos firmes e granulados, incrivelmente equilibrados por uma acidez salivante; o perfil de sabor é de ótima intensidade e comprova os descritores aromáticos, com um final de boca de elevada persistência

#### 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



### CULINÁRIA