VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

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

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
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

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