

Damilano
BARBERA D'ASTI D.O.C. 2012
Piemonte, Itália



DAMILANO

Barolo

UVAS: 100% Barbera

TIPO: Tinto seco

VINIFICAÇÃO: Uvas provenientes da comuna de Casorzo, no município de Asti, de vinhas com idade média de 20 a 30 anos. Fermentação com temperatura controlada por 15 dias. O amadurecimento de 20% do vinho se dá em carvalho, sendo os 80% restantes mantidos em aço inoxidável.

COMENTÁRIOS: Cor rubi com reflexos púrpura. Aromas intensos de frutas vermelhas (cerejas e framboesas), com discreto toque de tostado e chocolate. Na boca destaca-se pela notável acidez, com álcool equilibrado, corpo médio, boa fruta, sabores deliciosos, taninos delicados e de excelente textura, muito boa persistência e retro-olfato frutado.

AVALIAÇÃO: RP 87 (2010) e WS 89 (2011)

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14°C a 16°C

HARMONIZAÇÃO: Carnes grelhadas (maminha e fraldinha), massas com ragu de carne, paleta e costeleta de cordeiro, pizzas com cobertura de embutidos, massas recheadas com carne.



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br

 4195-5554

