

UMBERTO FIORE BAROLO DOCG



PRODUTOR



UMBERTO FIORE



BAROLO DOCG



ITÁLIA



PIEMONTE
BAROLO



2019

CARACTERÍSTICAS



100% NEBBIOLO



38 meses entre bottis de carvalho e garrafa

VINIFICAÇÃO

Segue a vinificação em conformidade aos disciplinares de um legítimo Barolo DOCG, envelhecendo 38 meses sendo 18 meses mínimos em carvalho e o restante em garrafa, liberado a comercialização em 1 de janeiro do quarto ano seguinte ao ano de colheita.

Vinho de baixa intervenção

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO



RAVIOLI DE CARNE



CARNES
GRELHADAS



QUEIJOS CURADOS

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Visual: Vermelho granada intenso. Límpido e brilhante, denota sua longa maturação.

Olfativo: Aromas complexos e envolventes, destacando frutas vermelhas maduras como cereja e framboesa, seguidas por notas de alcaçuz, tabaco, couro e especiarias. A evolução em barricas traz nuances de baunilha, trufa e um leve toque balsâmico.

Gustativo: Estruturado e elegante, com taninos firmes e bem integrados. A acidez vibrante equilibra a potência do vinho, proporcionando um final longo e persistente, com retrogosto de frutas secas, especiarias e notas terrosas.

% 14 %

18 C°~22 C°

