

VINHOS RAROS

THE FINEST WINES

Il Nobile Nebbiolo Italiano

2020

O Vale dos Vinhedos situado na deslumbrante Serra Gaúcha do Brasil, é um lugar verdadeiramente encantador, cuja reputação na vitivinicultura é de destaque. Ao longo dos anos, a região se consolidou como um dos principais polos produtores de vinhos de alta qualidade no país.

Vinho

A safra de 2020 é considerada a melhor safra da história do vinho brasileiro, graças às condições climáticas perfeitas, proporcionando uma maturação completa das uvas. O clima foi seco, mas nem tanto, com garoas e chuvas esporádicas, o que manteve o grão da uva inchado e concentrado. Em janeiro, os dias fizeram 30 C e as noites variaram de 22 C a 18 C. Uma maturação lenta, resultando em uvas sadias.



A uva Nebbiolo produz vinhos nobres, elegantes e complexos, com grande potencial de guarda e notável evolução em taça durante a degustação.



Estagiou 36 meses em barricas de carvalho francês de primeiro uso.



O vinho pode ser degustado de imediato, mas sua evolução em garrafa poderá potencializá-lo ainda mais. Possui um excelente potencial de guarda, podendo chegar a mais de 20 anos quando armazenado de forma correta.



Degustação



Coloração rubi.



Aromas de frutas vermelhas, notas defumadas e de tabaco.



Estruturado, apresentando taninos marcantes, mas macios, devido a longa passagem por barrica, com acidez expressiva, notas e toques terrosos, e um final longo e persistente.



Harmoniza com carnes vermelhas com molhos à base de vinho e ervas, massas e risotos com trufas, risoto de funghi porcini, magret de pato temperado com um molho levemente agridoce, queijos Parmigiano Reggiano ou Grana Padano. Nossa dica especial é harmonizar com ossobuco acompanhado de polenta e molho vermelho.



Recomendamos aeração em decanter durante pelo menos 1h.

“Questo vino rappresenta la forza, il coraggio e la saggezza degli emigranti che sono arrivati nelle nostre terre.”