

## GIOVANNI ROSSO BAROLO

Este vinho tem grande elegância e intensidade, características resultantes da formação topográfica da região sul do Piemonte, onde é produzido o Barolo. Região muito privilegiada, inteiramente protegida por montanhas, criando um microclima muito particular e único no mundo.



### VINHA

<b>Região</b>	Serralunga d'Alba, Barolo, Itália
<b>Variedades</b>	Nebiollo
<b>Colheita</b>	Manual e Seletiva



### VINIFICAÇÃO

Fermentação em tanques de concreto com levedura selvagem, por 25 dias; Maceração com as práticas de remontagem, delestage e pigeage; Amadurecimento em barricas francesas de 250 litros, por 36 meses; Engarrafado sem filtração



### ANÁLISE SENSORIAL

<b>Visão</b>	Coloração intensa vermelho granada.
<b>Olfato</b>	Fruta madura, com notas de balsâmicas e de especiarias.
<b>Gosto</b>	Vinho altamente estruturado, de acidez viva e taninos bem presentes, com prolongadíssimo final de boca.



### HARMONIZAÇÃO

Este vinho é delicioso com todo o tipo de carne, inclusive de caça como coelho, perdiz, cordeiro, pratos com temperos fortes, churrascos, queijos maduros de massa dura e embutidos em geral.

