

Barolo Palazzo Rosso 2013

DESCRIÇÃO

Tinto encorpado, tradicionalmente harmonizado com pratos de grande estrutura, este Barolo revela ótima complexidade aromática, destacando-se por notas de frutas vermelhas e toques florais. Um grande exemplar, que mostra todo o potencial deste rico terroir. O Barolo 2011 recebeu 94 pontos do crítico James Suckling, que o considerou superior à histórica safra de 2010.



Produtor
Palazzo Rosso.



Região/País
Piemonte, Itália.



Uva
100% Nebbiolo.



Maturação
Durante 3 anos em barricas de carvalho.

Tipo Tinto	Teor alcoólico 14%
Volume 750 ml	Temperatura de serviço 18° a 20°C

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO



Visual
Cor rubi com reflexos alaranjados.



Aroma
Aromas de fruta vermelha, ameixa seca, e nuances de baunilha, alcaçuz, pimenta e ainda rosas e violetas.



Paladar
Palato bem estruturado, de corpo pleno, com ótima acidez e taninos bem marcados e muito elegantes.



Harmonização
A harmonização mais tradicional é com uma receita de Brasato al Barolo mas também vai bem com risoto de funghi, pratos com aves de caça ou carnes vermelhas e queijo gorgonzola.

