



Vietti Barbera d'Alba "Tre Vigne" DOC 2013

Vietti
Piemonte / Itália
www.vietti.com



SOBRE O PRODUTOR:

A história da azienda da família Vietti tem sua origem no século XIX. Mas, foi apenas no início do século XX que a Vietti se tornou uma vitivinícola e passou a comercializar vinhos engarrafados. O patriarca Mario Vietti produziu em 1919 os primeiros vinhos Vietti. A partir de 1952, Alfredo Currado (genro de Mario) deu continuidade ao legado deixado pelo sogro e a vinícola Vietti se tornou uma das melhores casas do Piemonte.

Alfredo foi um pioneiro! Foi um dos primeiros a selecionar e vinificar uvas de vinhedos singulares, os "crus" piemonteses, tais como Brunate, Rocche e Villero. Alfredo também ficou conhecido como o "pai da Arneis", pois em 1967 investiu muito tempo e energia para redescobrir e entender essa variedade de uva branca piemontesa então já quase extinta.

Os vinhos dos Vietti estão, sem dúvida, entre os melhores do Piemonte e de toda a Itália. São joias produzidas em pequena escala, adorados por consumidores e elogiados pelos especialistas. *Se forçada a viver em uma ilha deserta, onde só seriam servidos vinhos de um único produtor, eu iria querer que Vietti fosse tal produtor. Eles conseguem a excelência em todos os vinhos que fazem...* (Monica Larner, Wine Advocate #207, Jun-2013).

SOBRE O VINHO:

Produzido com uvas de três vinhedos de solos calcário-argilosos da zona de Alba (situados em Monforte, Castiglione Falletto, e Castiglione Tinella), o Barbera d'Alba "Tre Vigne" de Vietti é um tinto para a mesa, vibrante e perfeito com carnes e massas em molhos escuros.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): Barbera de vinhas de 35-40 anos; colheita manual.

Vinificação: fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura.

Amadurecimento: 12 meses em tonéis de carvalho da eslavonia, barricas de carvalho francês e tanques de aço. Engarrafado sem filtração!

Gradação alcoólica: 13,5%

Acidez: 6,06g/l. (pH _)

Açúcar Residual: _ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-púrpuro e brilhante.

Aroma: intenso e puro, é rico em aromas frutados lembrando cereja madura e ameixa; revela também notas de violeta e especiarias doces.

Sabor: na boca é um tinto de corpo médio, com taninos super sedosos, sabores de frutas escuras e um frescor vibrante; é equilibrado tem final persistente.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Bastante versátil para a mesa do dia-a-dia. Combina com diversos pratos à base de carnes escuras, como gado, coelho e aves de caça (grelhadas, assadas ou cozidas), bem como pizzas e massas banhadas em molhos escuros.

Servir a 15-17°C.

PREMIAÇÕES:

- 2012: GR2b / Vinous90 (A. Galloni) / JS90
- 2011: GR2b / Vinous90 (A. Galloni)
- 2010: GR2b / DUE4G