

# UMBERTO FIORE BAROLO DOCG



SAFRA: 2019



Italia - Piemonte - Farigliano (CN)



PRODUTOR: Manfredi



100% Nebbiolo



RECONHECIMENTOS:

93  
PTS  
AD

SAFRA 2013

AD: Revista Adega

## 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.

## CARACTERÍSTICAS:



De cor vermelho rubi intenso com reflexos granada.



No nariz apresenta notas intensas e complexas de frutas escuras como ameixa, figo, notas florais e alcatrão.



No paladar é cheio e austero, com notável acidez e estrutura.



Ideal no acompanhamento de carnes vermelhas e de caças, massas com molho de carne, com tarfufo, Brasato al Barolo. Recomenda-se decanta-lo por de 1h30 a 2h antes de servi-lo.



Estágio de 38 meses entre  
barricas de carvalho e  
garrafa



16 a 18°C



14%



IMPORTADORA  
**Italiamaís**  
VINHOS QUE CONFECTAM PESSOAS

SIGA A ITALIAMAIS NAS MÍDIAS SOCIAIS:



INSTAGRAM



FACEBOOK



LINKEDIN



TWITTER

BAIXE AQUI  
O CATÁLOGO  
COMPLETO

