

Barolo DOCG 2021

Barolo é a majestade do Piemonte, e o Barolo DOCG da Voerzio Martini é um exemplar que representa sua nobreza com distinção e modernidade. Nascido nas prestigiadas vinhas de La Morra, a 400 metros de altitude, este vinho é a essência da uva Nebbiolo, plantada em 1985 em um solo característico de argila, areia e calcário, que confere uma tipicidade singular.

A vinificação é a síntese da arte da família. Após a colheita, o processo meticuloso de maceração garante uma extração perfeita de cor e estrutura, respeitando a delicadeza da fruta. A maturação é um capítulo à parte, onde o vinho amadurece por 30 meses, metade desse tempo em barris grandes de carvalho esloveno e a outra metade em barricas francesas. Esse ritual de envelhecimento confere ao vinho taninos polidos e uma complexidade que só o tempo pode trazer.

O resultado é um Barolo de cor vermelho-granada, com reflexos que preveem seu potencial de guarda. O aroma é um convite complexo, com notas de frutas vermelhas maduras, especiarias, um toque floral e o clássico perfume de rosas secas. Na boca, a experiência é rica e envolvente: a acidez equilibrada e os taninos firmes, mas aveludados, se unem a sabores de cereja, tabaco e especiarias, culminando em um final longo e persistente. O Barolo 2021 da Voerzio Martini é um vinho que não teme o tempo e que promete evoluir com graça na adega por muitos anos.



Tipo:
Tinto



Uva:
Nebbiolo



Teor Alcoólico:
14,0%



Região:
Piemonte



Temperatura de Serviço:
16-18 °C

Harmonização:

