

<http://www.cantuimportadora.com.br/> (texto)

<http://www.vinhobr.com.br/barolo-brovida-cordara-docg~1361~7~5~--vinhos~italia> (foto e preço)



## Brovida Cordara Barolo

**País:** Itália

**Região:** Piemonte

**Safra:** 2008

**Tipo:** Tinto

**Volume:** 750 ml

**Uva:** Nebiolo

**Temperatura de Serviço:** 16 a 18°C

**Teor Alcoólico:** 14% Vol.

**Sugestão de Guarda:** 8 a 12 anos

**Origem:** Colinas circundantes Cuneo, os proprietários Piemonte o antigo (Brovida da família Cordara) já eram conhecidos pela sua qualidade das uvas, e para a boa posição de vinhas, situada nas colinas a maioria das reformas recentes advogadas para a coltivation da uva.

**Clima:** ensolarado e provocante, no Verão muito chuvoso, no Outono e Inverno faz muito frio.

**Terreno:** verdes colinas de Treiso, perto Cuneo.Piemonte.

**Vinha de produção:** controlada por agrônomos em todas as fases fenológicas

**Colheita:** manual em caixas de 18 kg

**Processo de vinificação:** a uva é esmagada e desengace e inocular com colture. A pura cepa de levedura deve ser fermentada tanto em tanques de carvalho quanto tanques de aço inoxidável, é uma maceração de 30 dias, com remontagem diária para extração a parte total do compostos fenólicos.

**Degustação:** Cor vermelho rubi intensa, apresenta aromas intensos e encantadores de bagas vermelhas, de corpo inteiro com uma taste. Quente e generoso é um vinho aristocrático.

**Altitude:** 350 metros acima do nível do mar

**Vinha:** 30 anos de idade

**Solo:** vulcânica parcialmente, e parcialmente de origem moranic

**Irrigação:** irrigação por gotejamento

**Fermentação alcoólica:** alcance do controle 25 - 30 ° C

**Maceração:** 30 dias

**Armazenamento:** barril de carvalho

**R\$ 159,90**

*Prova da safra 2008 na V ExpoVinhos Curitiba em 23/09/2013.*