

<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.