



Barone - Vinho Tinto Seco Fino Nebbiolo



Origem da Cepa

Nebbiolo – a mais nobre das uvas Italianas. Seu cultivo teve início no ano 300 a.C. É a variedade usada nos famosos vinhos Barolos (vinho dos reis e rei dos vinhos) e Barbarescos. Produz vinhos estruturados complexos e elegantes.



Características do Vinho

San Michele Barone (100% Nebbiolo). Vinho de guarda, produção limitada em 2.000 garrafas. Estagiou em barris de carvalho.

Seu paladar é robusto, estruturado, elegante, harmônico, com taninos marcantes. Vinho imponente, com aromas de rosa, violeta, framboesa, cereja, baunilha, noz-moscada, chocolate e tabaco.

Harmonização

Os vinhos da Nebbiolo são gastronômicos. Querem comidas encorpadas e ricas, como ensopados de carnes (vitela, porco, javali, cordeiro, aves exóticas), massas com molhos cremosos, queijos fortes e maduros. Com esses pratos os taninos e a acidez do vinho harmonizam-se, exaltando-lhes os sabores.



Temperatura de consumo: 16 a 18°C