PERTINACE®

PERTINACE

BARBARESCO

Vinul Barbaresco DOCG al Cantina Pertinace reprezintă o expresie clasică a regiunii Barbaresco, una dintre cele mai renumite zone viticole din Piemont, Italia. Acest vin este realizat exclusiv din struguri Nebbiolo provenind din podgoriile din Treiso și Barbaresco. Fiecare înghițitură reflectă tradiția și pasiunea cultivatorilor de la Cantina Pertinace, iar prin maturarea în butoaie de stejar slavon, vinul dobândește un caracter profund și echilibrat. Cu o culoare roșu rubiniu și reflexe cărămizii, Barbaresco este perfect pentru a însoți preparate savuroase, carne la grătar și brânzeturi maturate.

SOIURI DE STRUGURI

100% Dolcetto

TIP DE VIN

Vin roșu sec

FORMAT

0,75 lt

TEMP. DE SERVIRE

16 - 17 °C

ZAHAR REZIDUAL

-

GRADUL ALCOOLIC

12,5–13,5% vol

TERROIR

VIILE : Strugurii de Nebbiolo care formează acest Barbaresco sunt cultivați pe pajiștile din Treiso și Barbaresco, două localități emblematice ale regiunii. Viile sunt situate pe terenuri cu expunere sudică, sud-estică și sud-vestică, ceea ce permite o bună maturare a strugurilor. Aceste viță-de-vie beneficiază de un climat favorabil, cu ierni reci și veri calde, factori care contribuie la dezvoltarea unor struguri cu un echilibru ideal între aciditate și zaharuri.

PERIOADA DE RECOLTARE :Strugurii sunt recoltați la sfârșitul lunii septembrie sau începutul lunii octombrie, atunci când aceștia ating un nivel optim de maturare. Recoltarea se face manual pentru a selecta doar cei mai buni struguri..

VINIFICATIE: Procesul de vinificație se desfășoară în tancuri de inox, cu un macerare prelungită de 40-60 de zile, în care mustul se menține în contact cu cojile de struguri (cap submers). Acest proces permite extracția maximă a aromelor și taninurilor din struguri. Vinul este fermentat și îmbătrânit sub temperatură controlată, iar după fermentare, este maturat timp de 18 luni în butoaie de stejar slavon, care contribuie la complexitatea și finetea vinului.

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CULOARE : Roșu garnet cu reflexe rubinii

AROMA : Intensă și complexă, cu note de piper, ciocolată și lemn dulce (lichiorice), care se îmbină armonios pentru a crea un buchet olfactiv elegant și sofisticat.

GUST : Pe palat, vinul este armonios și catifelat, cu taninuri moi și bine integrate, care oferă o senzație de catifelare. Gustul este persistent, cu o echilibrare perfectă între aciditate și taninuri, oferind un final lung și plăcut.

ASOCIERI CULINARE

Se asociază excelent cu o gamă largă de preparate, datorită echilibrului său între aciditate și taninuri. Se recomandă alături de: Preparatele din carne de vită sau porc la grătar sau fripturi la cuptor. Mâncăruri din carne de vânat.

Vinuri de VIS
by DionysosCVS
Vini Italiani Stupendi