

## TERRAMATA LANGHE NEBBIOLO

Pertinace Langhe Nebbiolo DOC este un vin roșu rafinat, produs de crama Pertinace situată în inima regiunii Langhe, Piemont, Italia. Elaborat din struguri Nebbiolo selecționați, acest vin reflectă tradiția și terroir-ul unic al zonei. Este un vin de medie-expresie, ce combină eleganța specifică soiului Nebbiolo cu o structură echilibrată și taninuri fine. Are un potențial de îmbătrânire de 5-8 ani, dezvoltând complexitate aromatică în timp. Este considerat "fratele mai mic" al celebrului Barbaresco, fiind apreciat pentru versatilitatea și eleganța sa.

### TERROIR

**VIILE:** Strugurii provin din podgoriile situate în comuna Treiso, cu o suprafață totală de 5 hectare. Viile beneficiază de o expunere sud-vestică, asigurând o maturare optimă a strugurilor. Sistemul de conducere utilizat este Guyot, favorizând o gestionare eficientă a vegetației și a producției.

**PERIOADA DE RECOLTARE:** Recoltarea strugurilor are loc atunci când aceștia ating maturitatea deplină, asigurând concentrația optimă de zaharuri și arome. Culesul se efectuează manual, permițând o selecție riguroasă a celor mai buni struguri pentru vinificare.

**VINIFICATIE:** După recoltare, strugurii sunt fermentați în tancuri de oțel inoxidabil cu temperatură controlată, pe o perioadă de 10-15 zile. Ulterior, vinul este maturat timp de 9-12 luni în butoaie mari de stejar slavon, contribuind la dezvoltarea complexității și a structurii sale.



**SOIURI DE STRUGURI**  
**100%** Nebbiolo

**TIP DE VIN**      **FORMAT**  
Vin rosu sec      0,75 lt

**TEMP. DE SERVIRE**  
18 °C

**ZAHAR REZIDUAL**  
-

**GRADUL ALCOOLIC**  
14% vol

### CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

**CULOARE :** Roșu rubiniu intens, cu reflexe granate și margine ușor ambrată, specifică soiului Nebbiolo

**AROMA :** Note proaspete de fructe roșii, precum cireșe și zmeură, îmbogățite cu accente de piper și măceșe.

**GUST :** Ușor condimentat, cu taninuri moi și bine integrate, oferind o senzație catifelată și un echilibru remarcabil.

### ASOCIERI CULINARE

Se potrivește excelent cu antipasti, paste cu sosuri bogate, preparate din carne roșie și albă, precum și cu brânzeturi de maturare medie.