

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                        |                                   |
|------------------------|-----------------------------------|
| Vinho                  | Pertinace Langhe Rosso Pertí 2019 |
| Vinícola               | Cantina Vignaioli Elvio Pertinace |
| Safra                  | 2019                              |
| País                   | Itália                            |
| Região                 | Piemonte                          |
| SubRegião              | Langhe                            |
| Tipo                   | tinto                             |
| Castas                 | Nebbiolo e Dolcetto               |
| Teor Alcoólico         | 13,5%                             |
| Maturação              | 9 meses em botti                  |
| Temperatura de Serviço | 16 a 18 °C                        |
| Guarda                 | 2028                              |
| Decanter               | 30 a 45 minutos                   |
| Premiações             |                                   |

## VEDANTE



Agglomerada

## TAÇA



Borgonha

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Cantina Pertinace é uma vinícola detentora de 110 hectares de videiras no triângulo Alba - Treiso - Barbaresco e cujo nome foi inspirado no vilarejo de Pertinace, localizado no centro de sua área de abrangência.  
Foi ela quem elaborou o Pertí 2019, utilizando as castas Nebbiolo e Dolcetto provenientes da comuna de Treiso, dentro da Langhe DOC. A vinificação das uvas decorreu em tanques de aço inoxidável, a temperatura controla, de 10 a 15 dias. O vinho jovem maturou por 9 meses em barricas de carvalho da Eslavônia, e ao final, teve seu afinamento realizado nas próprias garrafas.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi, translúcido



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa      alta

#### EVOLUÇÃO

primário      terciário

#### DESCRIÇÃO

notas de cerejas e framboesas frescas, rosas e violetas, junto a um suave toque de alcatrão



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa      alta

#### DOÇURA

seco      doce

#### ACIDEZ

baixa      alta

#### TANINO

baixa      alta

#### CORPO

leve      encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta      longa


#### DESCRIÇÃO

cheio de<em> finesse</em>, com taninos bem domados, acidez gulosa e fruta cristalina; traz ainda toques especiados, de couro e anís, que culminam em um final de ótima persistência

## CARNES

 peixe  crustáceo  ave  suíno  
 cordeiro  gado  caça  curada

## QUEIJOS

 frescos  moles  médios  duros

## DA TERRA

 hortaliças  legumes  cereais  cogumelos

## AMIDOS

 massas  risotos  polenta  tubérculos

## TEMPEROS

 pimentas  ervas  especiarias  aromáticos

## DOCES

 oleoginosas  frutas  sobremesas  chocolate



### CULINÁRIA

#### DESCRIÇÃO

carnes untuosas e temperadas, como costela e brisket bem defumado, pato confitado, boeuf borguignon, stinco de cordeiro com risoto de cogumelos, carne de panela, charcutaria gorda e queijos intensos