

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 *finesse*, com taninos bem domados, acidez gulosa e fruta cristalina; traz ainda toques especiados, de couro e anis, 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