

Casa Perini Fração Única Pinot Noir

Vinho Fino Tinto Seco

Garrafa de 750 ml / caixa com 6 garrafas

Viticultura: solo argilo-arenoso, vinhedos formados com mudas certificadas. Densidade de plantio de 3.500 plantas por hectare. Produção por hectare de 5 toneladas. Colheita manual. Sistema de condução de espaldeira em forma de Y.

Vinificação vinho base: seleção manual dos cachos. Fermentação com leveduras selecionadas e maceração em tanques rotativos entre 22°C e 27°C durante dez dias. Ao final da fermentação alcoólica, 60% do vinho é acondicionado em barris de carvalho (sendo 85% das barricas de carvalho americanas e 15% francesas) onde ocorre a fermentação malolática. O período de amadurecimento em barricas é de seis meses. O vinho permanece um mês em garrafa antes de ser comercializado.

Aspecto visual: coloração vermelho-rubi vívido de média intensidade.

Aspecto olfativo: aromas como morangos, cerejas maduras e geleia de romã. Apresenta também notas de baunilha e canela provenientes da permanência em barricas de carvalho.

Aspecto gustativo: toque aveludado e corpo moderado com ótimo frescor.

Harmonização: pratos com bases pouco condimentadas, carnes vermelhas e assados em geral, massas e risotos à base de cogumelos.



Variedade: Pinot Noir

Teor alcoólico: 13%

Região: Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

Açúcar residual: 1,70 g/L

Ph: 3,51

