

Casa Perini Vitis Barbera

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 8 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 24°C durante dez dias. É realizada a fermentação malolática completa e 100% do vinho permanece em tanques de aço inox. Não há estágios em barricas. O vinho permanece dois meses em garrafa antes de ser comercializado.

Vinho elaborado a partir da uva italiana Barbera, típica da região de Piemonte. Sem passagem por barrica de carvalho para ressaltar as características do varietal.

Aspecto visual: coloração rubi de média intensidade.

Aspecto olfativo: aromas delicados de especiarias.

Aspecto gustativo: ao paladar demonstra acidez presente, porém equilibrada.

Harmonização: carnes pouco condimentadas, pizzas e pratos à base de molho de tomate.



Variedade: Barbera

Teor alcoólico: 12%

Região: Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

Açúcar residual: 2,00 g/L

Ph: 3,79

