

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Pertinace Barbera d'Alba 2018
Vinícola	Cantina Vignaioli Elvio Pertinace
Safra	2018
País	Itália
Região	Piemonte
SubRegião	Barbera D'Alba
Tipo	tinto
Castas	100% Barbera
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	estagiou em barricas de carvalho francês por 9 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	2028
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Pertinace é um dos pequenos povoados que compõem a região de Langhe, a mesma onde é produzido o famoso Barbaresco. A Cantina Pertinace, por sua vez, é uma vinícola cooperativa fundada em 1973 por 13 viticultores que focaram no cultivo das castas locais, visando lançar uma nova marca de vinhos de qualidade. Hoje, a empresa possui 20 sócios e 110 hectares de videiras de Alba até Treiso e Barbaresco.

Alba é uma das principais regiões vitícolas do Piemonte, onde são originados vinhos com castas típicas locais, como Dolcetto e Barbera, que carregam consigo o nome deste *terroir* singular no mundo.

Vinificado 100% com a casta Barbera, proveniente das comunas de Treiso, Alba, Neviglie e Magliano Alfieri, este vinho foi vinificado em tanques de aço inoxidável de 10 a 15 dias e maturou por 9 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

ameixas, amoras e cerejas dominam o olfato, envolto por notas florais (violeta) e picantes, além de *nuances* de baunilha, tabaco e tosta

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

é aveludado, com acidez típica da Barbera, mas bastante encorpado; entrega sabores generosos de ameixas e cerejas maduras, chocolate, com o longo final já mostrando também alguns toques de especiarias

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

talharim ao sugo, bife à parmegiana, risoto de porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral



CULINÁRIA