

FICHA TÉCNICA



Baglio di Pianetto

Carduni Petit Verdot Sicília IGT

**DOMNO**
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Petit Verdot 100,0%

SAFRA: 2007

TERROIR: Pianetto - Santa Cristina Gela - Palermo - Sicília

PAÍS: Itália 

ÁLCOOL: 14,50%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 18 - 20 °C

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração vermelho rubi intenso e brilhante.

OLFATO: Aroma intenso e profundo, caracterizado por densas notas de frutas maduras, como cereja e ameixa, acompanhadas por nuances de tabaco e couro. É rico e complexo, evoluindo de forma fascinante na taça, apresentando também notas balsâmicas e de baunilha.

PALADAR: O paladar confirma um vinho robusto e concentrado, como um legítimo Petit Verdot deve ser. A generosidade tânica resulta em um vinho de estrutura incrível e admirável potência. O final de boca é longo e encanta pela maciez dos taninos, com notas de cacau e delicadas nuances de alcaçuz.

HARMONIZAÇÃO: Vazio grelhado, Carnes de caça e Risoto ao ragu de fraldinha

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;- Desengace das uvas frescas;- Maceração pré-fermentativa a frio (15°C ? 16°C) por 36 horas;- Fermentação alcoólica com temperatura de 24° a 27°C;- Remontagens e delestagens durante 14 dias de maceração pelicular;- Descuba;- Maturação por 18 meses em barricas novas de carvalho francês;- Estabilização tartárica;- Engarrafamento;- Afinamento em cave por 12 meses.

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 14,5%Acidez total: 6,90 g/l de ácido tartárico
pH: 3,53