

SELEZIONE DI PIERA TABBOR FRIULI ROSSO DOC

A personalidade do Piera 1899 transparece claramente em vinhos evocativos, cheios de caráter, em que a tradição assume novas formas. Vinhos que combinam muito bem com cada prato e traduzem o compromisso da Piera com a qualidade e a paixão em vinhos que vão além da moda e evoluem com o tempo.



Friuli - Itália



65% Merlot e 35% Cabernet Sauvignon



As uvas fermentam nas cascas por 15-18 dias a 25°-28°C, obtendo uma excelente extração de antocianinas e taninos. A segunda fermentação decorre em inox.



Envelhece em barricas de carvalho francês torradas durante 12 meses. O vinho repousa 3 meses em garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho rubi intenso com reflexos granada.



Aroma cheio e persistente com tons maduros de cereja, baunilha e notas florais violetas.



Em boca é seco, harmônico e aveludado com taninos macios. Retrogosto notas de pimenta e chocolate amargo.



Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.



Carnes vermelhas, assados e queijos envelhecidos.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14%

Teor de Açúcar: 2 g/l

Acidez Total: 5,3 g/l



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO