

COMPOSIZIONE DI ROSSO

Vinhos como obras de arte: as edições limitadas do Piera 1899 são poemas que se transformam em sinfonias, pinturas, esculturas. Composizioni di Rosso é um vinho intransigente nascido de uma 'composição' de três variedades que reúne a elegância do Merlot seco em prateleiras e a personalidade do Cabernet Sauvignon, juntamente com o Pignolo mais forte. É um vinho para tocar, como seu rótulo que pinta a síntese por subtração, abrindo mão da cor para exaltar a sutil preciosidade feita de nuances e aromas elegantes que se sucedem como arabescos.



Friuli-Venezia Giulia - Itália



50% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon e 15% Pignolo



As uvas Merlot são secas naturalmente por 60/70 dias, até dezembro. A fermentação nas cascas dura 22 dias combinada com enchimento e bombeamento manual duas vezes ao dia para Cabernet Sauvignon e Merlot. A fermentação malolática ocorre em aço inoxidável até uma temperatura controlada de 18°-24°C.



O Cabernet Sauvignon e o Merlot repousam em barricas de carvalho francês, Allier e Never, durante 18 meses. O Pignolo descansa em barricas americanas por 24 meses. Após a mistura, o envelhecimento continua em garrafas por 12 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho rubi com reflexos granada.



No aroma apresenta um bouquet complexo e picante de café e chocolate com notas de baunilha misturadas com cereja doce e mirtilos.



O paladar denota estrutura, os taninos conferem suavidade e elegância juntamente com os sabores de ameixa seca e tabaco.



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



Carnes vermelhas.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,5%

Teor de Açúcar: 3,5 g/l

Acidez Total: 5,30 g/l



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO