



CATTACINI®

Vinhos nacionais exclusivos

## PINOT

**Origem:** Pinto Bandeira (RS).

**Varietades:** Pinot Noir (100%).

**Graduação alcoólica:** 13% vol.

**Embalagem:** garrafas de 750ml, em caixas de papelão com 06 unidades, fechadas com cortiça portuguesa.

**Produção:** 280 garrafas.

**Utilização de Carvalho Francês:** estágio de um ano em barricas de carvalho francês.

**Análise Visual:** límpido com coloração rubi de média intensidade.

**Análise Olfativa:** franco, elegante, complexo e com boa intensidade olfativa com notas florais e frutadas, com um toque mineral.

**Análise Gustativa:** leve, agradável e elegante. Persistente, seco e com acidez equilibrada. Demonstra bom equilíbrio entre o aspecto olfativo e gustativo.

**Serviço:** temperatura ideal para servir é 16 a 18°C.

**Harmonização:** vinho harmônico e gastronômico, ideal para acompanhar carnes magras, como o peito de pato, alguns tipos de risotos, massas e queijos, além de pratos da culinária brasileira, francesa e contemporânea.



A Força do Centauro

[www.cattacini.com.br](http://www.cattacini.com.br)

