

Vinícola Casa Del Piero
54 - 99955-7271



www.vinhosdelpiero.com.br

O mix de produtos
que você quer em uma só vinícola,
Casa Del Piero!



HÁ 18 ANOS


Del Piero
Tradição a cada safra

Vinho Del Piero Varietais 750 ml




Del Piero
Tradição a cada safra

Suco de Uva Del Piero Tinto Integral



Vinho Del Piero Bordô Tinto e Rosé 750 ml



Vinho Del Piero Bordô 1 Lit. 2 Lits



Vinho de Mesa Del Piero 750 ml



Vinho de Mesa Del Piero 1 Lit. 2 Lts



Vinho **Del Piero** Pet 1.45 ml



Vinho Fino Del Piero Garrafão 4.5 Lts



Vinho Del Piero Bordô Garrafão 4.5 Lts



Vinho Mesa Del Piero Garrafão 4.5 Lts





Del Piero

Produzido na Serra Gaúcha



O Vinho

É o produto resultante da fermentação alcoólica da uva sã, fresca e madura.

- Aspecto Visual: Cor vermelho violáceo profundo, de grande intensidade de brilho
Vinho límpido
- Aspecto Olfativo: Aroma de frutas vermelhas e cassis, envolvente e agradável, equilibrado e harmônico.
- Aspecto Gustativo : Paladar concedido de grande equilíbrio, persistente, doce, delicado e agradável em seu contexto.
- Acompanhamentos
Pratos de carnes vermelhas de molho com temperos mais fortes, frango grelhado.

Elaboração de Vinhos Brancos

- Prensagem das uvas;
- Limpeza prévia do mosto;
- Fermentação;
- Estabilização;
- Engarrafamento.




Del Piero
Produzido na Serra Gaúcha

Personalidade do Vinho



Vinhos de mesma variedade não são iguais, devido ao:

- Clima
- Época de colheita
- Técnica de vinificação
- Solo



Classificação dos Vinhos no Brasil

Produto	Denominação	Teores (em gramas/litros de glicose).
Vinhos	Secos	Até 5
	Demi-sec	De 5,1 a 20
	Suave	Acima de 20

Temperatura

- 4°-5° C - Espumantes: Doces e Demi-sec
- 5°-6° C - Espumantes: Brut e Secos
- 6°-8° C - Brancos suaves e Demi-sec
- 8°-12° C - Brancos secos
- 12°-14° C - Tintos jovens
- 16°-18° C - Tintos de guarda e envelhecidos

VINHO É ALEGRIA-SAÚDE !



Ordem dos Vinhos

Antes...

- Brancos
- Secos
- Jovens
- Maduros

Que...

- Tintos
- Suaves
- Maduros
- Envelhecidos

