



Dai Terra Rossa A.Mare Rosato Puglia IGP

Produtor: A. Mare

A.Mare enaltece a cidade litorânea de Polignano a Mare, que atualmente é uma das rotas turísticas mais conhecidas e antigas da província de Bari, na Puglia. Rosé floral, é elaborado a partir da delicada Bombino Nero proveniente de vinhas da região de Castel del Monte, lar dos vinhos de altitude da Puglia. Destaque para seu ótimo equilíbrio e frescor.

Terroir

País: Itália

Região: Puglia

Uvas: Bombino Nero

Elaboração

Tipo: Rosado

Teor Alcoólico: 12%

Amadurecimento: Fermentação tradicional em tanques de aço inox com controle de temperatura. Não tem madeira justamente para preservar a fruta e frescor.

Por Murilo

Visual: rosa claro alaranjado com reflexos em salmão

Gustativo: Vinho fácil de beber, elegante, brilhante, bonito, equilibrado, gastronômico, versátil na harmonização

Olfativo: aromas de frutas vermelhas frescas como groselha, framboesa e morango, lembra também pêssego, nectarina, um toque de pitanga e floral

Harmonização: Aperitivos, carnes brancas leves, peixes estruturados, como atum, abadejo e bacalhau. Vai bem também com embutidos, carne de porco, massas ao molho branco, brusquetas, sanduíches e pizzas.

Temperatura de Serviço: De 6 a 8°C.

Estimativa de Guarda: Pronto para consumo.

Puglia

A região da Puglia é uma das responsáveis na disseminação da cultura do vinho em toda a Europa, sendo a porta de entrada também para o restante da Itália. Historicamente produz vinhos a mais de 2 mil anos, mas só ganhou notoriedade internacional em 1974 com a criação da DOC Primitivo di Manduria. Após milhares de anos, seu solo ainda apresenta fragmentos da erosão vulcânica e é riquíssimo em óxido de ferro, oferecendo tipicidade e retratando o que há de melhor na denominação de origem, por isso, a marca carrega em seu nome e de seu vinho ícone a “terra vermelha” da Puglia.