



Liveli Passamante Salice Salentino 2010

Quer fugir dos sangioveses italianos? Quer sair um pouco do óbvio? Eis o LIVELI PASSAMANTE. Um vinho distinto, elaborado pelo método do amarone, com uvas passificadas da variedade negroamaro. Um vinho equilibrado, fácil de tomar, com boa presença em boca. Um vinho cheio de nuances, classudo, gastronômico, um baita vinho!!! Um presente do Degusta, do plano Gran Reserva especial para você!!

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Tinto

Terroir

País Itália
Região Puglia
Produtor Masseria Liveli
Safra 2010

Elaboração

Uva Negroamaro
Teor Alcoólico 13%
Amadurecimento 3 meses de secagem das uvas antes da vinificação e após 8 meses em toneis de carvalho

Por Murilo Azevedo

Visual Vermelho rubi intenso
Olfativo Muito frutado, mistura de frutas vermelhas com frutas negras, com toques de geléia, frutas passas e chocolate amargo
Gustativo Intenso, classudo, equilibrado, taninos macios, elegante e expressivo.
Harmonização massas com molho picante, risoto de linguiça, queijos de massa dura

Serviço

Temperatura de Serviço 14/16°

Estimativa de Guarda Pronto ou + 3 anos

O terroir da Puglia

PUGLIA – Trata-se de uma região bonita e plana como um campo de futebol europeu e no verão sofre com os meses de sol intenso. Já a chuva, só aparece após a colheita e com isso os cachos amadurecem em sua plenitude. Não é a toa que grandes nomes do vinho italiano também criaram a sua base por lá, como no caso do Tomaresca (Antinori), Girelli entre outros. A principal uva da região de Puglia é a Primitivo di Manduria, a mesma que a Zinfandel Californiana. Mas também desfruta do cultivo de outras uvas de renome, como a Negroamaro, Malvasia Nera e a francesa Cabernet Sauvignon.