



Primitivo di MANDURIA Produtor: Borgo dei Trulli

PRIMITIVO: É uma das variedades mais importantes do sul da Itália. Dá origem a um estilo de vinho que caiu de vez no gosto do consumidor moderno, pelo seu caráter opulento, rico, aromático, fundo adocicado e perfumado. É uma uva precoce, e por isso, costumam ter bastante açúcar residual, o que significa um potencial de produzir vinhos com alto teor alcoólico e um fundo adocicado.

Terroir

País: Itália

Região: MANDURIA

Uva: 100% Primitivo

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14%

Amadurecimento: 12 meses carvalho francês.

Por Murilo

Visual: Um vinho de cor vívida, rubi-vermelho com reflexos em roxo, muito intenso

Gustativo: Na boca o sabor é quente, vinho sedoso e denso, deixando uma rica sensação de especiarias doces, típico da primitivo.

Olfativo: Aroma intenso de geleia madura, frutas vermelhas e pretas em compota, cravo, canela e ameixa de manjar.

Harmonização: Lombo de porco com molho de jaboticaba, queijos de massa dura, ou com lareira só beliscando, um vinho de meditação.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

A Masseria Borgo dei Trulli é uma vinícola com suas terras nas melhores áreas vitícolas de Salento, em particular nos municípios de Sava, Manduria e Maruggio, na província de Taranto, onde cultiva principalmente Primitivo, Negroamaro, Vermentino, Malvasia Bianca, Fiano e Sauvignon Blanc. No município de Guagnano, na província de Lecce, produz as uvas Negroamaro e Malvasia Nera. A vinícola está localizada no município de Maruggio, no distrito chamado Roselle, a 5 km de distância do mar lônio, no coração da DOP Primitivo di Manduria. Na área é possível encontrar uma infinidade de edifícios antigos muito característicos chamados de "Trulli Saraceni", de onde a vinícola Masseria Borgo dei Trulli leva seu nome. Masseria é o termo usado na Puglia para identificar o principal edifício rural, o centro da empresa onde também ocorre a transformação e conservação do produto agrícola.