



URCEUS Primitivo di Manduria

Produtor: Cantolio

Urceus faz referência a uma jarra, um cíntaro, de uma só asa usado para servir água ou vinho na antiguidade. Seu nome é usado para o Primitivo di Manduria da Cantolio, cujo equilíbrio alcançado entre seu sabor concentrado e frescor o diferencia dos exageros que podem acometer a variedade e a região. Notas balsâmicas e florais dão profundidade à fruta madura. Um excelente exemplar de primitivo!! Salute!!

Terroir

País: Itália

LUCA MARONI - 88 PONTOS (2014), GR - 2 BICCHIERI (2015),

Região: Salento Puglia

Uva: 100% Primitivo

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14%

Envelhecimento: 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 Cantolio nasceu na década de 1960, quando muitas mudanças estavam em curso no mundo do vinho permitindo a elaboração de vinhos modernos, limpos, cada vez mais representativos de lugares e variedades. Eles estão sediados na região de Manduria, e correspondem à uma associação de produtores que, desde aquela época, buscavam alcançar os novos padrões de qualidade. Passando de uns poucos associados a centenas de famílias produtoras de uva, a Cantolio se tornou uma referência na área pela qualidade de seus vinhos, constantemente premiados pelas publicações italianas. 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.