



RESERVA



Miopasso 2014 Primitivo di Puglia

Miopasso é uma linha de alta qualidade da moderna vinícola The Wine People, elaborada com o objetivo de valorizar as castas nativas italianas. Entrega neste varietal um tinto robusto e macio, produzido 100% com uvas Primitivo provenientes da região de Leverano, dentro da IGP Puglia. Exibe um aroma intenso e encantador, repleto de frutas silvestres maduras - como cereja negra, amora e cassis - com notas de chocolate e um toque de pimenta do reino. Na boca se mostra bem estruturado, de textura aveludada, com taninos macios e acidez equilibrada, finalizando com ótima persistência. Um italiano de excelente qualidade!

Ficha Técnica

Conteúdo	750ml	Tipo	Tinto
Terroir			
País	Itália		
Região	Puglia		
Produtor	Miopasso		
Safra	2014		

Elaboração

Uva	100% Primitivo
Teor Alcoólico	14,5%
Amadurecimento	3 meses em borras + 3 meses em barrica de carvalho francês + 3 em garrafa

Por Murilo Azevedo

Visual	Vermelho-rubi violáceo profundo.
Olfativo	Aroma intenso e frutado, elegante, com notas de frutas negras e chocolate
Gustativo	Em boca é suculento, boa estrutura e final elegante e persistente
Harmonização	Massas com molho vermelho ou funghi, queijos de massa dura, ragu com polenta e pizzas

Serviço

Temperatura de Serviço	16/18º
Estimativa de Guarda	Pronto ou + 3 anos

Sobre a Primitivo

A 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. Ela aparece como Primitivo di Puglia, Primitivo di Manduria e Primitivo di Salento, de acordo com cada sub-região.