

Poggio Maru Primitivo di Manduria

Produtor: Masseria Altemura

As uvas Primitivo são cuidadosamente selecionadas de vinhedos de baixo rendimento nas comunas de Avetrana e Manduria, na província de Taranto, no sul da Puglia. As vinhas são treinadas no sistema "Alberello Pugliese". A densidade de plantas é de cerca de 5.500 plantas por hectare com um rendimento médio de 1,8kg por planta. As plantas têm em média 25 a 35 anos. Colheita manual cuidadosa no final de agosto. Após o desengace, as uvas não são amassadas, permitindo que permaneçam intactas, reduzindo os danos à casca e otimizando a cor. Poggio Marú é um vinho rico e poderoso, com grande equilíbrio e requinte e um final maravilhosamente longo.

Terroir

País: Itália

Região: Manduria - Puglia

Uva: 100% Primitivo

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14,5%

Por Murilo Azevedo

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.

Amadurecimento: Após a fermentação malolática o vinho é trasfegado e 40% é colocado em barricas de carvalho francês e americano de primeira passagem para 8 meses. Os 60% restantes são colocados em recipientes de aço inoxidável com temperatura controlada de 18 ° C.

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

Primitivo

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, di Manduria e di Salento, de acordo com cada sub-região. A Primitivo é uma uva precoce, o que significa que é a primeira casta tinta a ser colhida, em meados de agosto, enquanto as outras são colhidas em outubro. E, por isso, costumam ter bastante açúcar residual, o que significa um potencial de produzir vinhos com alto teor alcoólico e um fundo adocicado.