

Julho 2018



La Grotta Primitivo di Salento 2014

Produtor: Terra Rossa

Sendo a Puglia reconhecida como um dos maiores centros enogastrômicos da Itália, a linha La Grotta é inspirada na Grotta Pallazese, uma famosa gruta esculpida pelo impacto das ondas ao longo do tempo em Polignano a Mare. Este Primitivo é elegante, sedoso e equilibrado e destaca-se por frutas pretas maduras, como ameixas, além de toques de especiarias, como cravo, menta e canela.

Terroir

País: Itália

Região: Puglia

Uva: Primitivo

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14%

Amadurecimento: Sem estágio em carvalho, 5 meses em tanques de aço inoxidável.

Por Murilo

Visual: Rubi intenso com reflexos violáceos

Gustativo: Médio corpo, com taninos maduros e final equilibrado. Em boca revela notas de frutas pretas maduras, como ameixas e toques de chocolate.

Olfativo: Frutas pretas maduras, como ameixas e cerejas pretas, notas de especiarias, como canela e menta, além de toques de chocolate.

Harmonização: costeleta de porco com molho Barbecue, Carnes assadas com molhos leves, massas com molhos vermelhos, carnes de caça, preparações a base de cogumelos, queijos de massa dura e lombo de porco com molho de jaboticaba.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/ 18°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Terroir

A região da Puglia é uma das responsáveis na disseminação da cultura do vinho em toda a Europa, sendo a porta de entrada também para o restante da Itália. Historicamente produz vinhos a mais de 2 mil anos, mas só ganhou notoriedade internacional em 1974 com a criação da DOC Primitivo di Manduria. Após milhares de anos, seu solo ainda apresenta fragmentos da erosão vulcânica e é riquíssimo em óxido de ferro, oferecendo tipicidade e retratando o que há de melhor na denominação de origem, por isso, a marca carrega em seu nome e de seu vinho ícone a “terra vermelha” da Puglia.