

Julho 2018



Altemura Primitivo di Manduria

Produtor: Masseria Altemura

Produzido em Salento, terra entre dois mares, este exemplar com aromas de frutas vermelhas maduras, notas de especiarias e balsâmicas, é elegante, fresco e envolvente, expressando toda a tradição dos vinhos italianos. Coloração rubi com reflexos violáceos. Aromas de frutas vermelhas maduras, amora e cereja, notas de pimenta, chocolate e balsâmicas. Paladar elegante, fresco, com taninos maduros e envolventes

Terroir

País: Itália

Região: Salento Puglia

Uva: 100% Primitivo

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14%

Amadurecimento: 14 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

Produtor e Primitivo

PRODUTOR: A Tenuta, de propriedade da família Zonin desde 2000, localiza-se no coração do Salento, distante dos mares em torno la Puglia, lo Ionio e l'Adriatico, e se estende por cerca de 300 hectares de vinhas. Esta posição geográfica é favorável, pois caracteriza uma agradável brisa do mar e grande intensidade de luz, é mais uma condição favorável para o cultivo da videira.

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.