



Terroir

País: Itália

Região: Puglia

Uva: Primitivo

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14%

Amadurecimento: 8 meses em inox com controle de temperatura e mais 8 em barricas usadas de carvalho para afinamento.

Por Murilo Azevedo

Visual: Cor vermelho rubi intenso.

Gustativo: Na boca é macio, taninos sedosos, fresco, acidez média, típico desta casta. Um vinho elegante, fino, equilibrado e persistente.

Olfativo: Aromas de frutas vermelhas, cerejas negras maduras, um toque de frutas cristalizadas e alcaçuz.

Harmonização: Acompanha muito bem presunto parma, embutidos, massa com molho bolonhesa, queijo parmesão, outras aves de caça.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Terroir da Puglia

PUGLIA – Trata-se de uma região bonita e plana como um campo de futebol europeu e no verão sofre com os meses de sol intenso. Já a chuva, só aparece após a colheita e com isso os cachos amadurecem em sua plenitude. Não é a toa que grandes nomes do vinho italiano também criaram a sua base por lá, como no caso do Tomaresca (Antinori), Girelli entre outros. A principal uva da região de Puglia é a Primitivo di Manduria, a mesma que a Zinfandel Californiana. Mas também desfruta do cultivo de outras uvas de renome, como a Negroamaro, Malvasia Nera e a francesa Cabernet Sauvignon.