



Infinitum Primitivo - 2016

Produtor: Torrevento

Elaborado a partir de vinhas plantadas na área de Manduria e Sava este tinto agradável e redondo é elaborado a partir de uma uva símbolo da Puglia. Daqueles vinhos fáceis de gostar. No nariz revela notas de frutas vermelhas maduras, chocolate e toques de eucalipto e canela, com taninos sedosos e agradável doçura em boca. Um vinho fácil de agradar para beber aos goles.

Terroir

País: Itália

Região: Puglia

Uva: Primitivo

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 12,5 %

Amadurecimento: Sem estágio em carvalho.

Por Murilo Azevedo

Visual: Rubi intenso com reflexos violáceos.

Gustativo: Médio corpo, com taninos maduros e aveludados, e bom frescor. Seu final de boca é sutilmente doce, com notas de frutas vermelhas maduras e toques de especiarias doces e chocolate.

Olfativo: Frutas vermelhas maduras, mais chocolate e toques de especiarias doces, como cravo, anis e canela, e uma nota de eucalipto no final

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas e assadas com molhos de média intensidade, preparações a base de carne suína com molhos sutilmente doces, embutidos e queijos maduros. Sanduíches, pizzas e aperitivos.

Serviço

Temperatura de Serviço: 14°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Terroir

O Vinhedo se localiza próximo de Castel del Monte, em uma área localmente conhecida como Torre do Vento. Edificada em um antigo monastério do século 18 cercada por 400 hectares de terra. Em 1948 os irmãos Francesco e Domenico Liantonio começaram a trabalhar no que viria a ser a vinícola Torrevento. A localização inóspita da vinícola a torna uma das mais interessantes de toda a Puglia, especializada principalmente no cultivo de uvas autóctones tais como: Nero di Troia, Bombino Nero, Bombino Bianco e Aglianico.