

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	12 e Mezzo Primitivo Del Salento 2017
Vinícola	Varvaglione Vigne & Vini
Safra	2017
País	Itália
Região	Salento (Puglia)
Tipo	tinto
Castas	100% Primitivo
Teor Alcoólico	12.5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho americano
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2023
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Situada no "salto da bota" da Itália, a Puglia é considerada um dos berços da enologia do mundo.

A região recebe forte influência dos mares Jônico e Adriático, cujas brisas ajudam a arrefecer as altas temperaturas do verão, permitindo que as uvas atinjam uma perfeita maturação fisiológica. É neste terroir que brilha a casta **Primitivo**.

Produzido pela tradicional e moderna vinícola Varvaglione, localizada em Taranto — a cidade de dois mares — este varietal da **IGP Primitivo del Salento** vem conquistando admiradores tanto na Itália quanto ao redor do mundo.

Prova deste sucesso são as **consecutivas medalhas de ouro** e prata conquistadas ano após ano nos principais concursos internacionais de vinhos, tais como o Berliner Wein Trophy, Concours Mondial de Bruxelles, China Wine & Spirits Awards, Mundus Vini e International Wine Challenge.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso, profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (cereja, cassis e ameixa), geleia de frutas do bosque, especiarias doces (alcaçuz), coco, baunilha e notas florais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

taninos macios e aveludados completados por uma acidez na medida certa; sabores de frutas vermelhas e negras maduras e em compota, especiarias doces e notas de chocolate meio amargo

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

pratos a base de carnes de gado, ave ou suína, massas, pizzas e risotos em geral



CULINÁRIA