

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Bastioni della Rocca Primitivo di Manduria 2023
<b>Vinícola</b>	Tenute Piccini
<b>Safra</b>	2023
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Puglia
<b>SubRegião</b>	Manduria
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Primitivo
<b>Teor Alcoólico</b>	14,5%
<b>Maturação</b>	6 meses em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2033
<b>Decanter</b>	30 minutos a 45 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Apresentamos o fabuloso Bastioni della Rocca Primitivo di Manduria!<br /><br />Assinado pela tradicional Tenute Piccini, vinícola fundada em 1882 na Toscana e reconhecida como uma das grandes referências italianas, o rótulo reflete a expertise de um grupo que também assina projetos de prestígio como a Fattoria di Valiano, no Chianti Classico, a Villa al Cortile em Montalcino, a Torre Mora no Etna (Sicília) e a Regio Cantina em Basilicata.<br /><br />O destaque aqui vem da D.O.C. Primitivo di Manduria, a referência para esta casta emblemática do sul da Itália. Em Manduria, os vinhedos prosperam em solos vermelhos profundos, ricos em óxido de ferro e sustentados por rochas calcárias. O clima quente e seco é suavizado pelos ventos mediterrâneos, formando o cenário perfeito para vinhos intensos, estruturados e com uma personalidade ímpar.<br /><br />Sua maturação ocorreu ao longo de seis meses em barricas de carvalho francês.

## ANÁLISE SENSORIAL

### Análise visual

#### Descrição

vermelho rubi profundo

#### Intensidade

baixa alta

#### Evolução

primário terciário

### Análise olfativa

#### Descrição

aromas de frutas vermelhas e negras, como framboesa, amora e mirtilo, tanto maduras quanto em compota, que se mesclam a notas de baunilha, alcaçuz e delicados toques florais

#### Intensidade

baixa alta

#### Doçura

seco doce

#### Acidez

baixa alta

#### Tanino

baixa alta

#### Corpo

leve encorpado

#### Persistência

curta longa

### Análise gustativa

#### Descrição

entrega corpo vigoroso, taninos macios, acidez equilibrada e um final muito longo, marcado pela abundância de frutas, especiarias e algumas nuances tostadas

#### 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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

### Culinária

#### Descrição

embutidos e queijos maturados, ossobuco com risoto de açafrão, lasanha à bolognesa, carnes de caça assadas, carnes de gado grelhadas, pizza napoletana, cassoulet clássico, curry indiano