

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## 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 <em>expertise</em> 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



### Análise gustativa

#### CORPO

leve  encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta  longa

#### 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

oleoginosas

frutas

sobremesas

chocolate

#### 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



### CULINÁRIA