

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Calecara Primitivo Di Manduria 2023
Vinícola	Progetti Agricoli
Safra	2023
País	Itália
Região	Puglia
SubRegião	Primitivo di Manduria D.O.C.
Tipo	tinto
Castas	Primitivo
Teor Alcoólico	14%
Maturação	3 meses em barricas de carvalho americano e 6 meses em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2032
Decanter	30 minutos
Premiações	95 pts Luca Maroni

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Recém-chegados ao Brasil, os vinhos da Calecara já conquistaram os brasileiros pela qualidade excepcional.

Por trás da marca está a Progetti Agricoli, grupo presente nas principais regiões vinícolas da Itália. Na Puglia, esse trabalho ganha especial revelância com a valorização da tradição e a identidade das castas locais.

Na elaboração deste exemplar, as uvas provenientes da região demarcada da Primitivo di Manduria DOP são colhidas nas primeiras horas da manhã, quando as temperaturas estão mais amenas. Na adega, após o desengace e o esmagamento, a fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável, a 25 °C, durante 8 a 10 dias. A maceração com as cascas se estende por 15 a 18 dias, favorecendo a extração de cor e taninos. Por fim, o vinho amadurece por 3 meses em barricas de carvalho americano, seguidos de outros 6 meses em tanques de aço inoxidável.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas intensos de frutas negras maduras, como ameixa, cassis e cereja; canela, tabaco e anis-estrelado acrescentam notas especiadas, enquanto flores secas e cacau completam o conjunto

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

na boca, mostra estrutura, com taninos bem integrados e acidez equilibrada; as notas de frutas maduras e especiarias se destacam e permanecem por um longo período no final de boca

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