

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Calecara Primitivo Puglia 2024
Vinícola	Progetti Agricoli
Safra	2024
País	Itália
Região	Puglia
Tipo	tinto
Castas	Primitivo
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	5 meses em tanques
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	20-40 minutos
Premiações	91 pts Wine Enthusiast

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Progetti Agricoli construiu uma sólida rede de produção em diferentes regiões da Itália, reunindo um portfólio que busca aliar identidade regional e consistência. Entre seus projetos está a linha Calecara, específica da Puglia.

O Calecara Primitivo 2024 é elaborado a partir de parcelas situadas entre as denominações Salice Salentino e Primitivo di Manduria. Os vinhedos estão assentados principalmente sobre solos argilo-calcários, com a presença de áreas arenosas e trechos mais rochosos, onde as pedras ficam expostas na superfície.

Após a colheita, as uvas são desengaçadas e fermentadas em tanques de aço inoxidável, com temperatura controlada entre 22 e 24 °C, durante oito dias. As remontagens diárias favorecem a extração dos componentes característicos da Primitivo, enquanto a fermentação malolática ocorre logo na sequência. O vinho então passa por cinco meses de amadurecimento antes de ser engarrafado.

Sua enorme qualidade chamou a atenção de Michael Laudenslager, da revista Wine Enthusiast, que lhe atribuiu 91 pontos:

"O nariz apresenta aromas de morango assado e churrasco defumado. Frutas vermelhas secas e ameixa vermelha se unem a um toque de limão preto. O final é marcante e seco, com uma acidez vibrante que acentua as frutas vermelhas."

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO rubi profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO frutas negras maduras como cereja, framboesa, groselha e ameixa, com toques de violetas e nuances de furta em compota



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO redondo, macio e envolvente, tem corpo gordo, taninos sedosos e maduros, acidez fresca e equilibrada e final agradável; o perfil frutado do olfato se repete em boca, com boa persistência, o tornando bastante gastronômico



CULINÁRIA

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