

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Cantina Fiorentino Madreterra Primitivo 2020
<b>Vinícola</b>	Cantina Fiorentino
<b>Safra</b>	2020
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Puglia
<b>SubRegião</b>	Salento
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Primitivo
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%
<b>Maturação</b>	sem passagem por madeira
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2028
<b>Decanter</b>	20 a 30 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Cantina Fiorentino** foi fundada por Pierantonio Fiorentino em Galatina, na província de Lecce. Apesar de ser um importante empresário do setor de energias renováveis da Itália, sempre demonstrou apreço pela agricultura, em especial a viticultura. Por isso, a vinícola conjuga algumas das ações que pleitearam sua carreira. Um belo exemplo é a responsabilidade ambiental, ideia propulsora para o cultivo de **vinhas 100% orgânicas** pela empresa.

A vinícola dispõe de três linhas de vinhos: a Valle Dell'asso, a Galatea e a Madreterra. **Genuínos e tipicamente mediterrâneos**, os vinhos da **Madreterra** refletem sem máscaras a porção sul da **Puglia**. Esta região é o **lar espiritual da Primitivo**, casta cujo nome é originário do Latim, *primativus*, e do italiano antigo, *primaticcio*, que significa "primeira a amadurecer".

Este **monovarietal** foi vinificado em tanques de aço inoxidável, com controle de temperatura, e sem passagem por madeira.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE  baixa  alta

EVOLUÇÃO  primário  terciário



### Análise olfativa

DESCRIÇÃO frutas vermelhas maduras (cereja, ameixa), geleia de cereja, especiarias adocicadas (noz-moscada), chocolate, ervas de quintal

INTENSIDADE  baixa  alta

DOÇURA  seco  doce

ACIDEZ  baixa  alta

TANINO  baixa  alta



### Análise gustativa

CORPO  leve  encorpado

PERSISTÊNCIA  curta  longa

DESCRIÇÃO equilibrado e luxuoso, entrega taninos macios, acidez ao ponto e sabores que remetem fielmente as suas notas olfativas; o fim de boca é longo e muito gostoso

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

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