VINUM·DAY
est. 2014

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|---|---|
| **Vinho** | Codici Masserie Primitivo di Manduria 2020 |
| **Vinícola** | MGM Mondo del Vino |
| **Safra** | 2020 |
| **País** | Itália |
| **Região** | Puglia |
| **SubRegião** | Primitivo di Manduria D.O.C. |
| **Tipo** | tinto |
| **Castas** | Primitivo |
| **Teor Alcoólico** | 14% |
| **Maturação** | 6 meses em barricas francesas |
| **Temperatura de Serviço** | 16 a 18 °C |
| **Guarda** | até 2028 |
| **Decanter** | 45 a 60 minutos |
| **Premiações** | |

## VEDANTE

**Natural**

## TAÇA

**Bordeaux**

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Codici Masserie Primitivo di Manduria 2020 é considerado um dos melhores vinhos de relação custo/benefício da D.O.C. Primitivo di Manduria. Um verdadeiro Best Seller, que HOJE, você tem a oportunidade de adquiri-lo por inacreditáveis R$ 99,90 – isso mesmo = menos de cem reais! (A vinícola o comercializa em seu site a 17,90 euros, que em conversão direta pelo câmbio turismo atual – cerca de R$ 5,80, fica pouco acima de cem reais).

É elaborado pela MGM Mondo del Vino, uma gigante do indústria vitivinícola italiana, que opera em praticamente todo o país, e é especializada em produzir vinhos de alta gama na região da Puglia. Focada em entregar alta qualidade, a empresa tem como missão "fazer nossos clientes felizes", trabalha sob as rígidas regras ambientais da ISO 14001 e, em 2015 foi agraciada no AWC Vienna como o Melhor Produtor da Itália.

O Codici Masserie Primitivo di Manduria 2020 é um varietal de uma Primitivo proveniente de vinhedos cultivados no glorioso solo vermelho, vulcânico, muito profundo, apoiado em rocha calcária, e rico em óxido de ferro, com grande influência do Mediterrâneo, que cerca o salto da bota e contribui com ventos que moderam o quente e seco clima da região, vinificada sob as regras da D.O.C. Primitivo di Manduria.

## ANÁLISE SENSORIAL

### Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi profundo

### Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa ■■■■■ alta

EVOLUÇÃO: primário ■■□□□ terciário

DESCRIÇÃO: aromas de frutas vermelhas e negras, como a framboesa, a amora e o mirtilo, principalmente maduras, mas se mostrando também em compota, acompanhados de notas de especiarias doces (baunilha e alcaçuz), nuances de couro e delicados toques florais

### Análise gustativa

INTENSIDADE: baixa ■■■■□ alta

DOÇURA: seco ■■□□□ doce

ACIDEZ: baixa ■■■■□ alta

TANINO: baixa ■■■□□ alta

CORPO: leve ■■■■□ encorpado

PERSISTÊNCIA: curta ■■■■□ longa

DESCRIÇÃO: gordo e volumoso, com taninos macios e aveludados bem posicionados frente a uma acidez correta e de boa salivação. O perfil de sabor segue os descritores aromáticos e o final é longo e muito prazeroso

### 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