

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

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

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

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

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

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