VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Codici Masserie Primitivo Di Manduria 2023
Vinícola	MGM Mondo del Vino
Safra	2023
País	Itália
Região	Puglia
SubRegião	Primitivo di Manduria D.O.C.
Tipo	tinto
Castas	Primitivo
Teor Alcoólico	14%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Codici Masserie Primitivo di Manduria é um verdadeiro Best-Seller, considerado um dos melhores vinhos de relação custo/benefício da D.O.C. Primitivo di Manduria.

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 2023 é um varietal 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: rubi profundo

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas e negras maduras, como framboesa, amora e mirtilo, mas se mostrando também em compota, acompanhadas de notas de toques florais e especiarias doces (baunilha e alcaçuz)

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: apresenta uma estrutura robusta e encorpada, com taninos suaves e sedosos, bem equilibrados por uma acidez precisa e refrescante; o sabor reflete as notas aromáticas, e o final se destaca pela sua longevidade, proporcionando uma experiência extremamente agradável

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