

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Dai Terra Rossa A.Mare Primitivo Puglia 2019
Vinícola	Dai Terra Rossa
Safra	2019
País	Itália
Região	Puglia
Tipo	tinto
Castas	100% Primitivo
Teor Alcoólico	13%
Maturação	5 meses em tanques de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	2026
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Enaltecer as características deslumbrantes da **Puglia** é o que a vinícola **Dai Terra Rossa** faz com muito gosto, a começar pelo seu próprio nome. Em segundo plano, **A. Mare** enobrece de maneira digna à deslumbrante cidade de Polignano a Mare, situada em cima de um núcleo rochoso voltado para o mar Adriático.

Como se não fosse o bastante, a Puglia é também **olar da casta Primitivo**, cultivada em meio ao solo *rosso*, de origem vulcânica, ideal como em poucos lugares do mundo.

Foi assim que este varietal, elaborado nas normas da **I.G.T. Puglia**, teve origem. A vinificação decorreu em tanques de aço inoxidável, onde maturou por 5 meses. O resultado é um vinho que carrega tipicidade em todos os seus aspectos, cuja carga de aromas e sabores não deixa a menor dúvida de que estamos falando sobre o salto da bota italiana.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e pretas maduras (framboesa, ameixa, cereja), especiarias doces (alcaçuz), chocolate e uma leve nota floral

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

de bom corpo e estruturado, apresenta taninos integrados e acidez no ponto; os sabores refletem as notas olfativas e o fim de boca é 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