

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Dai Terra Rossa A.Mare Primitivo Puglia 2024
Vinícola	Dai Terra Rossa
Safra	2024
País	Itália
Região	Puglia
Tipo	tinto
Castas	Primitivo
Teor Alcoólico	13%
Maturação	5 meses em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Elaborado pela ótima **Dai Terra Rossa,** uma vinícola que nasce com o propósito de capturar e expressar a **alma da Puglia** em cada taça. Essa região, conhecida como o “Salto da Bota”, encanta à primeira vista com sua paisagem singular: os icônicos *Trulli,* casinhas brancas de pedra com telhados cônicos em tom de cinza, que transformam a pitoresca cidade de **Alberobello** — reconhecida pela UNESCO como Patrimônio Mundial — em um verdadeiro cenário de conto.

Mas a magia da Puglia vai muito além da sua arquitetura. A própria **Dai Terra Rossa** visa a valorização da identidade *pugliesi*. Seu nome é uma referência à terra avermelhada da região, devido aos fragmentos de erupções vulcânicas e sua riqueza em óxido de ferro, que aos vinhos, confere **tipicidade e personalidade**. Através da **linha A. Mare**, são originados vinhos varietais com castas autóctones da região, no caso do exemplar de hoje, a estrela da região, a **Primitivo!**

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
vermelho rubi



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário

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



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO todo elegante e cheio de frescor, apresenta taninos integrados e uma acidez no ponto; os sabores remetem as notas olfativas, escoltados por uma persistência muito gostosa.



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