VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Dai Terra Rossa A.Mare Rosso 2020
Vinícola	Dai Terra Rossa
Safra	2020
País	Itália
Região	Puglia
Tipo	tinto
Castas	Nero di Troia
Teor Alcoólico	13%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Junto com Primitivo e Negroamaro, Nero di Troia compõem o trio de castas mais relevantes da Puglia. Também chamada de Sumarello ou Uva di Troia, seu cultivo está historicamente atrelado ao norte da região, em especial a província de Foggia, onde também está localizada a comuna de Troia, de onde vem a inspiração para seu nome.

A casta se caracteriza por produzir tintos robustos, aromáticos e bem estruturados. No entanto, as videiras normalmente possuem baixos rendimentos, o que justifica a predileção dos produtores pela mais rentável Primitivo.

A marca 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, sendo Nero di Troia a protagonista do A. Mare Rosso.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi intenso

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas e negras maduras, como groselha, framboesa, ameixa e mirtilo, floral de rosas-vermelhas, traços de ervas de quintal, como orégano, escoltados por toques de cacau em pó, e instigantes notas minerais que fazem um contraste fabuloso

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: envolvente e sedutor, este tinto tem bom corpo, toque aveludado, taninos finos e polidos, com acidez marcante, no ponto ideal; as notas frutadas se destacam na boca, permanecendo em seu gostoso final

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