

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Dai Terra Rossa La Grotta Primitivo Salento 2018
Vinícola	Dai Terra Rossa
Safra	2018
País	Itália
Região	Salento (Puglia)
Tipo	tinto
Castas	100% Primitivo
Teor Alcoólico	13%
Maturação	estagiou em tanques de aço inoxidável por 5 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	15 minutos
Premiações	90 pontos Revista Adega

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Porta de entrada para o continente europeu, foi a paradisíaca **Puglia** que disseminou a bebida de Baco para a Europa. Produzindo vinhos há mais de 2 mil anos, viu-se consagrada apenas nos últimos 50, com a popularização da casta Primitivo.
A marca **Dai Terra Rossa** remete à terra avermelhada característica da região devido aos fragmentos de erupções vulcânicas e sua riqueza em óxido de ferro, o que aos vinhos confere **tipicidade** e **personalidade**.
O patrimônio cultural e enogastronômico *pugliesi* é representado pela linha **La Grotta**, inspirada que foi pela **Grotta Pallazzese**, famosa gruta esculpida pelo impacto das ondas ao longo do tempo em *Polignano a Mare*.
Os aromas são de **frutas negras maduras** como amora, mirtilo e ameixa-preta, com notas de especiarias como cravo, canela noz-moscada, além de um toque de chocolate amargo.
Frutas negras se confirmam em boca, escoltadas por **taninos firmes e polidos**, e acidez no ponto. Mostra notas de especiarias como canela, um toque mentolado, com final de **chocolate amargo**.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras como amora, mirtilo e ameixa-preta, com notas de especiarias como cravo, canela noz-moscada, além de um toque de chocolate amargo



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

frutas negras se confirmam escoltadas por taninos firmes e polidos, e acidez no ponto; especiarias como canela, uma nota refrescante e mentolada, com final de chocolate amargo



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, queijos maturados, ossobuco com risoto de açafrão, lasanha à bolognesa, carnes de caça assadas, carnes de gado grelhadas, pizza napoletana, cassoulet clássico, curry indiano