VINUM·DAY
est. 2014

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 especiaria.. 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