

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Dai Terra Rossa Trulli Primitivo di Manduria 2017
<b>Vinícola</b>	Dai Terra Rossa
<b>Safra</b>	2017
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Puglia
<b>SubRegião</b>	Manduria
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Primitivo
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	6 meses em barricas de carvalho e 10 meses em tanques de aço inoxidável
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18°C
<b>Guarda</b>	2028
<b>Decanter</b>	45 a 60 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Enaltecer as características deslumbrantes da Puglia é o que a Dai Terra Rossa faz com muito gosto, a começar pelo seu próprio nome. A região é amplamente conhecida pelo solo calcário, rico em óxido de ferro e de cor avermelhada, ou melhor, *rossa*. Podemos citar também o rico patrimônio arquitetônico *pugliese*, principalmente na cidade de Alberobello, onde se encontram diversas casinhas brancas, de pedra, com telhado cinza e cônico, chamadas trulli.

Mas, neste território, se há algo que não pode passar em vão são seus vinhos. Antes conhecida por colocar a quantidade na frente da qualidade, os vinhos da Puglia voltaram a receber atenção, principalmente aqueles elaborados com a casta Primitivo. E este exemplar é a prova disso, com expressiva nota 4,1 no *app* Vivino em meio a mais de 1000 avaliações na safra de 2017, algo raro na plataforma.

Manduria é a única região da Itália especializada na variedade e se mostra como a melhor área do velho mundo para o seu cultivo. Fruto deste *terroir*, Trulli é um daqueles rótulos de custo benefício magnífico. É 100% varietal e maturou por 6 meses em barricas de carvalho, além de outros 10 em tanques de aço inoxidável.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi brilhante

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas negras e vermelhas, maduras e em compota (amora, ameixa e morango), tabaco, especiarias doces, como canela, cacau e cravo, complementadas por notas sutis de baunilha

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

tem fruta plena, acompanhada por notas de especiarias; é denso e seus taninos estão muito bem domados, assim como a acidez que é perfeitamente equilibrada; o final é longo, marcante e delicioso

### 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



### CULINÁRIA

#### 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