

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Dai Terra Rossa Trulli Primitivo di Manduria 2020
Vinícola	Dai Terra Rossa
Safra	2020
País	Itália
Região	Puglia
SubRegião	Manduria
Tipo	tinto
Castas	Primitivo
Teor Alcoólico	14%
Maturação	10 meses em tanques de aço inox e 6 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	30 minutos a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A marca Dai Terra Rossa foi criada com o objetivo de enaltecer as características da Puglia. Os Trulli são construções que compõem o rico patrimônio arquitetônico local, caracterizados por serem pequenas casas brancas, de pedra, com telhado cônico e cinza. Suas representações mais famosas estão na cidade de Alberobello, considerada Patrimônio Mundial da Humanidade.

Além de uma história peculiar, a Puglia detém uma longa trajetória vinícola. Conhecida pelo solo avermelhado, rico em óxido de ferro - a chamada *terra rossa* - é também o berço de um dos vinhos italianos mais clássicos, o Primitivo. Suas melhores versões estão intrinsecamente ligadas ao famigerado *terroir* da DOC Primitivo di Manduria, a única realmente especializada na variedade.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, como ameixa e framboesa, especiarias adocicadas, como baunilha, cravo-da-índia, canela e baunilha; notas de trufa de chocolate e cacau em pó

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

é um tinto maduro, consistente e lapidado; tem estrutura forte, taninos macios e marcantes, acidez fresca e bom corpo; os sabores remetem às notas olfativas, destacando a carga frutada, bastante generosa; o fim de boca é longo e muito gostoso

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



CULINÁRIA