

## 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 <em>terra rossa - </em>é também o berço de um dos vinhos italianos mais clássico, o Primitivo. Suas melhores versões estão intrinsecamente ligadas ao famigerado <em>terroir</em> 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