

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Dai Terra Rossa Trulli Primitivo di Manduria 2022
Vinícola	Dai Terra Rossa
Safra	2022
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	2030+
Decanter	50 minutos
Premiações	90 pts Revista Adega

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Dai Terra Rossa nasce com a missão de traduzir a essência da Puglia em cada vinho. A região, conhecida como "Salto da Bota", é marcada por um cenário único: os Trulli — pequenas casas brancas de pedra, com telhados cônicos em cinza, que encantam visitantes em Alberobello, cidade reconhecida como Patrimônio Mundial da Humanidade pela UNESCO. Mas não é só a arquitetura que fascina. A Puglia carrega uma tradição vinícola milenar, apoiada em seu solo avermelhado, rico em óxido de ferro — a célebre terra rossa. É justamente dessa terra que prospera a Primitivo, uma das variedades mais emblemáticas da Itália. E quando falamos em excelência, nenhum nome se impõe mais do que a DOC Primitivo di Manduria, referência absoluta na produção de vinhos intensos, expressivos e fiéis ao terroir que os origina.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo e brilhante



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, como ameixa e framboesa, especiarias adocicadas, como baunilha, cravo-da-índia, canela e baunilha; notas de bala toffee e cacau



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

é um tinto estruturado, consistente e lapidado; tem corpo gordo, taninos macios e marcantes e acidez fresca; os sabores remetem às notas olfativas, destacando a carga frutada, bastante generosa; o fim de boca é longo e deleitoso

CARNES

peixe
cordeiro

crustáceo
gado

ave
caça

suíno
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