VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Felline Archidamo Primitivo di Manduria 2019
Vinícola	Felline
Safra	2019
País	Itália
Região	Manduria (Puglia)
Tipo	tinto
Castas	100% Primitivo
Teor Alcoólico	14%
Maturação	40% do vinho amadurece em botti de carvalho por 6 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2027
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE

Aglomerada

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Vamos aos fatos:

Fato número 1: os vinhos da DOP Primitivo di Manduria conquistaram o paladar da grande maioria dos enófilos brasileiros!

Fato número 2: o principal nome para a reputação, qualidade e desenvolvimento da Denominação é Gregory Perrucci, o idealizador e fundador do projeto Accademia dei Racemi!

A soma dos fatos só poderia ter um resultado: sucesso!

Gregory Perrucci é o protagonista do sucesso da Denominazione di Orige Protetta Primitivo di Manduria, uma das Denominações mais antigas do sul da Itália, criada em 1974. Antes disso, a uva Primitivo era destinada apenas para cortes ou para vinhos a granel.

Além de ser o enólogo da Felline (cujo Primitivo di Manduria é o pioneiro e responsável pelo sucesso da Denominação), Gregory, juntamente com uma turma de jovens e talentosos enólogos, fundou a Accademia dei Racemi em 1996, com o objetivo de identificar, melhorar, retrabalhar e desenvolver as uvas autóctones da Puglia.

O Primitivo di Manduria Archidamo é um fiel representante da tipicidade de seu terroir. O clima é quente e seco, levemente moderado por ventos provenientes do mar Adriático. O solo é o tradicional da DOP, vermelho e vulcânico muito profundos apoiados em rocha calcária. As plantas são plantadas em

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi intensa

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: repleto de fruta madura e em compota (amora, mirtilo, morango), bala mentolada de framboesa, nuances de especiarias doces (canela, cravo) e traços sutis balsâmicos, de cacau e de baunilha

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: sedoso mas estruturado, com taninos integrados e acidez de ótimo suporte e equilíbrio; intenso principalmente nas frutas maduras, de final longo e muito saboroso

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 e queijos maturados, ossobuco com risoto de açafrão, lasanha à bolognesa, carnes de caça assadas, carnes suculentas grelhadas, pizza napoletana, cassoulet clássico, curry indiano

“alberello” (goblet) e a colheita é completamente manual. Depois de realizadas as fermentações alcoólica e malolática, 40% do vinho estagia por 6 meses em botti de carvalho.