

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## 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 Origine 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

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



### Análise olfativa

#### 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

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



### Análise gustativa

#### 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

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 oleginosas frutas sobremesas chocolate

#### DESCRIÇÃO

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



### CULINÁRIA

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