VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	La Fiera Primitivo di Salento 2019
Vinícola	Botter
Safra	2019
País	Itália
Região	Puglia
SubRegião	Salento
Tipo	tinto
Castas	Primitivo
Teor Alcoólico	13%
Maturação	9 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2028
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE

Aglomerada

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A península de Salento, na *Puglia,* é uma das principais regiões produtoras de vinhos da Itália, em especial tintos feitos com a casta Primitivo. As terras que marcam o limite entre os mares Jônico e Adriático são extremamente adequadas para a variedade, conhecida por ser de maturação precoce. Clima mediterrânico, dias quentes e ensolarados, planícies e solo argiloso-calcário de cor vermelha, rico em óxido de ferro, são as marcas da região.

Neste local, os Botter, uma das maiores famílias de vinhateiros da Itália, instalaram sua mais nova vinícola em 2017. Oriundos do Vêneto, com quase 100 anos de tradição, exploram as mais diversas regiões vitícolas da Itália, possuindo um estrondoso portfólio. Para se ter ideia, estima-se que 1 a cada 20 garrafas de vinho italiano bebidas no mundo, possuem em seus contra-rótulos este sobrenome.

Na comuna de Salice Salentino, no centro da península, o 100% Primitivo La Fiera (A Feira), com 9 meses de maturação em barricas de carvalho, foi originado. Seu rótulo foi inspirado nos carrosséis, brinquedos populares em parques de diversões. Conta a lenda que seu surgimento foi inspirado nas feiras medievais de equitação que ocorriam no norte do país, onde cavaleiros exibiam cavalos adornados em coreografias sincronizadas.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: frutas negras frescas e maduras, especiarias adocicadas e picantes (noz-moscada, baunilha, pimenta-preta), geleia de mirtilo, ervas de quintal e caráter sanguíneo

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: em pleno equilíbrio, tem taninos robustos, íntegros, e acidez suculenta, muito saborosa; com ótima amplitude, destaca as notas de cassis, mirtilo e especiarias como a baunilha

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 de gado grelhadas, pizza napoletana, cassoulet clássico, curry indiano