

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	La Pruina Primitivo di Manduria 2019
<b>Vinícola</b>	La Pruina
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Puglia
<b>SubRegião</b>	Manduria
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Primitivo
<b>Teor Alcoólico</b>	14,5%
<b>Maturação</b>	12 meses em barricas de carvalho
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18°C
<b>Guarda</b>	2027
<b>Decanter</b>	20 a 30 minutos
<b>Premiações</b>	96 pts Luca Maroni

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Na década de 1980, no coração da península de Salento, Pietro d'Apulito, vulgo Nonno Pietro, decidiu dedicar-se ao cultivo de vinhas e oliveiras nas terras recém-herdadas da família, na comuna de Torre Santa Susunna. Seu trabalho primoroso, cujos ensinamentos foram passados de geração em geração, constituíram 20 hectares de vinhas extremamente saudáveis, cuidadas minuciosamente.

Em 2012, quando seus filhos assumiram a vinícola, uma grande transformação foi promovida no local, passando da venda de vinhos a granel para a elaboração de seus próprios rótulos. Com a chegada de Teodosio D'Apulito ao comando enológico, houve um grande salto de qualidade nos vinhos produzidos pela La Pruina, com destaque especial para os da safra de 2019, com alguns listados entre os melhores da Itália pelo renomado crítico Luca Maroni.

É fato que quando o assunto é Primitivo, a região de Manduria é especialista no assunto. O clima quente e seco, com grande influência marítima, aliado ao solo de composição pobre, mostra-se ideal para originar vinhos com excelente concentração de aromas e sabores, além de taninos e acidez muito bem integrados ao conjunto, denotando muita suculência. Este belo representante italiano foi vinificado com excelência pelos seus criadores, maturando ao fim por 12 meses em barricas de carvalho.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi profundo



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

*bouquet* intenso, repleto de frutas vermelhas e negras em compota (cereja, amora, ameixa), com toques de pimenta-preta, cacau e tabaco



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

encorpado, apresenta taninos firmes e sedosos, que estão perfeitamente integrados a uma acidez suculenta e gastronômica. O final é longo e persistente, com uma deliciosa expressão de frutas em compota



### 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