

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Lunatico Primitivo Puglia 2018
<b>Vinícola</b>	Lunatico
<b>Safra</b>	2018
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Primitivo Puglia I.G.P.
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Primitivo
<b>Teor Alcoólico</b>	13.5%
<b>Maturação</b>	em tanques de aço inoxidável
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2024
<b>Decanter</b>	de 15 a 30 minutos
<b>Premiações</b>	3.9 estrelas Vivino

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Reza a história que um morador da cidade de **Sava**, dentro da **D.O.C. Primitivo di Manduria**, apegou-se tanto aos seus vinhedos que passou a não mais deixá-los sozinhos à noite, dormindo neles para que não lhe roubassem os preciosos frutos. Ergueu um *trullo*, construção típica em formato de cone toda feita de pedra muito popular na região, e o usava como abrigo para as longas horas de vigia.

Quem homenageia tal peculiar figura é nada menos do que o **Grupo Farnese**, que em **2016, 2017 e 2019** foi considerado o **Melhor Produtor da Itália** no famoso anuário de **Luca Maroni**. Em **2020**, foi agraciado com o mesmo título no **Mundus Vini**. Atualmente com um alcance de 87 países, a empresa é considerada uma das líderes do renascimento do vinho no sul da Itália.

Em taça se mostra de tom vermelho-rubi intenso com reflexos violáceos. Os aromas são de **frutas vermelhas e negras maduras**, em que se destacam cereja, amora e ameixa, acompanhadas de notas de especiarias doces, como noz-moscada, anis-estrelado, canela e cravo, um floral de violeta, e um toque de **chocolate amargo**. Em boca as impressões aromáticas se confirmam, com taninos amaciados, **bom corpo**, intensidade idem, e acidez pontual.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho-rubi intenso com reflexos violáceos

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, em que se destacam cereja, amora e ameixa; notas de especiarias doces, como noz-moscada, anis-estrelado, canela e cravo; toque de chocolate amargo

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa



### Análise gustativa

#### DESCRIÇÃO

impressões aromáticas se confirmam em boca, com taninos amaciados, bom corpo, intensidade idem, e acidez pontual

#### 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

bife na chapa, filezinho de peito de frango ao molho de frutas desidratadas, espaguete caprese, embutidos e queijos médios/duros em geral



### CULINÁRIA