

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Madreterra Negroamaro Salento 2020
Vinícola	Cantina Fiorentino
Safra	2020
País	Itália
Região	Puglia
SubRegião	Salento
Tipo	tinto
Castas	100% Negroamaro
Teor Alcoólico	13%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2026
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Pierantonio Fiorentino, importante empresário do setor de energias renováveis da Itália, sempre mostrou admiração pela agricultura, em especial a viticultura. A responsabilidade ambiental perpetua entre seus preceitos básicos, e influenciou categoricamente em sua decisão de criar uma **vinícola totalmente orgânica em Galatina**, comuna da província de Lecce - península de **Salento**.

A **Cantina Fiorentino** elabora três linhas de vinhos, principalmente focadas nas castas locais. E, este ano, vem demonstrando que já iniciou a todo vapor, lançando a Coleção *Artwinebrand*, que une a Arte Contemporânea ao vinho.

A linha **Madreterra se destaca por entregar vinhos cheios de autenticidade**, que segundo o produtor **“são perfeitos para trazer os sabores mediterrâneos para sua mesa”**.

Visando originar vinhos com a tipicidade de sua região de origem, a **Fiorentino** não poderia abdicar de **uma das castas mais influentes da Puglia, a Negroamaro**. Apesar de ter ficado longe dos holofotes por muitos anos, seu perfil estruturado, combinado a habilidade de reter a acidez mesmo no tórrido clima mediterrâneo, colocaram a casta novamente em destaque, a qual origina vinhos potentes e, ao mesmo tempo, equilibrados.

Este monovarietal foi elaborado em tanques de aço inoxidável, com controle de temperatura e leveduras selecionadas. Sem passagem por madeira, denota as excelentes características da casta e do *terroir* que

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas, frescas e maduras, como a cereja e a ameixa) estão em primeiro plano sendo escotadas por notas de especiarias doces (canela, noz-moscada e alcaçuz), licor maraschino, pimenta-preta e gostosos toques minerais e de couro

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO envolvente, com taninos finos e aveludados em sintonia com uma acidez ampla e bastante salivante



Análise gustativa

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 talharim ao sugo, bife à parmegiana, risoto de porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral



CULINÁRIA

só o salto da bota possui.