VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cantina Fiorentino Madreterra Primitivo 2020
Vinícola	Cantina Fiorentino
Safra	2020
País	Itália
Região	Puglia
SubRegião	Salento
Tipo	tinto
Castas	100% Primitivo
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Cantina Fiorentino** foi fundada por Pierantonio Fiorentino em Galatina, na província de Lecce. Apesar de ser um importante empresário do setor de energias renováveis da Itália, sempre demonstrou apreço pela agricultura, em especial a viticultura. Por isso, a vinícola conjuga algumas das ações que pleitearam sua carreira. Um belo exemplo é a responsabilidade ambiental, ideia propulsora para o cultivo de **vinhas 100% orgânicas** pela empresa.

A vinícola dispõe de três linhas de vinhos: a Valle Dell'asso, a Galatea e a Madreterra.**Genuínos e tipicamente mediterrâneos**, os vinhos da **Madreterra** refletem sem máscaras a porção sul da **Puglia.** Esta região é o **lar espiritual da Primitivo**, casta cujo nome é originário do Latim, *primativus,* e do italiano antigo, *primaticcio,* que significa "primeira a amadurecer".

Este **monovarietal** foi vinificado em tanques de aço inoxidável, com controle de temperatura, e sem passagem por madeira.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas maduras (cereja, ameixa), geleia de cereja, especiarias adocicadas (noz-moscada), chocolate, ervas de quintal

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: equilibrado e luxuoso, entrega taninos macios, acidez ao ponto e sabores que remetem fielmente as suas notas olfativas; o fim de boca é longo e muito gostoso

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