

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Papale Primitivo di Manduria Linea Oro 2015
<b>Vinícola</b>	Varvaglione Vigne & Vini
<b>Safra</b>	2015
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Puglia (DOP Primitivo di Manduria)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Primitivo de vinhas velhas
<b>Teor Alcoólico</b>	14.5%
<b>Maturação</b>	mínimo de 10 meses em barricas francesas e americanas
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2022
<b>Decanter</b>	30 minutos
<b>Premiações</b>	95 pontos Luca Maroni

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Papale Linea Oro consegue surpreender de críticos a enófilos “de primeira viagem”. É efetivamente um Primitivo de Manduria de respeito!

Esta safra 2015 recebeu nada menos que 95 pontos do Luca Maroni, e detém uma média estonteante de 4.4 estrelas nas mais de 1.000 avaliações no vivino. Em safras passadas já foi eleito o melhor vinho da Itália em diferentes guias.

Produzido a partir de uvas colhidas de vinhas com idade média de 60 anos, é maturado por um mínimo de 10 meses em barricas francesas e americanas.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi profundo



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

baunilha, amora, geleia de ameixa, cranberry, pimenta preta e tabaco



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

chocolate, puro chocolate, taninos doces, fruta plena, madura e sedosa, boa acidez para equilibrar, final longo

### 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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

### DESCRIÇÃO

massas e pizzas com tomate e embutidos, carnes de gado, frango ou suína assadas no forno temperadas com ervas e especiarias



### CULINÁRIA