

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Papale Primitivo di Manduria Linea Oro 2016
Vinícola	Varvaglione Vigne & Vini
Safra	2016
País	Itália
Região	Puglia (DOP Primitivo di Manduria)
Tipo	tinto
Castas	100% Primitivo de vinhas velhas
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	mínimo de 10 meses em barricas francesas e americanas
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2024
Decanter	30 minutos
Premiações	96 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 2016 recebeu nada menos que 96 pontos do Luca Maroni, e detém uma média de 4.3 estrelas nas mais de 500 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	oleginosas	frutas	sobremesas	chocolate



CULINÁRIA

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