

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Pietrapura Mandus Primitivo di Manduria 2022
Vinícola	Rocca Delle Maciè
Safra	2022
País	Itália
Região	Puglia
SubRegião	Primitivo di Manduria D.O.C.
Tipo	tinto
Castas	Primitivo
Teor Alcoólico	14%
Maturação	4 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2029
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

PietraPura é uma linha de vinhos desenvolvida pela Rocca delle Maciè em colaboração com a vinícola Terre di Sava. São exemplares que se beneficiam do know how do famoso enólogo Sergio Zingarelli, para a valorização das castas nativas e regiões de importância da Puglia. Neste exemplar, temos um varietal de Primitivo oriundo da DOC Primitivo de Manduria, um dos epicentros de qualidade para a cepa no mundo. A vinificação se deu em temperatura controlada, propiciando o contato prolongado do mosto com as películas. Com o fim da fermentação alcoólica, as peles e o vinho foram separados, dando início a uma maturação de 4 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi de núcleo profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas de frutas vermelhas e negras, tanto maduras quanto em compota, como a framboesa, a amora e a ameixa, aliadas a especiarias, como o anis-estrelado, cacau e alcaçuz, finalizando com deliciosos toques de pot-pourri

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

um vinho encorpado, que mostra taninos finos, bem polidos, acompanhados por uma ótima e salivante acidez; os descritores gustativos trazem com profusão as frutas vermelhas e negras maduras, acompanhadas por especiarias e toques sutis de tosta

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



CULINÁRIA