

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Pietrapura Mandus Primitivo di Manduria 2022
Vinícola	Rocca Delle Macìe
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 Macìe 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 di 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

Análise olfativa

DESCRIÇÃO

INTENSIDADE baixa alta
 EVOLUÇÃO primário terciário
 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

Análise gustativa

DESCRIÇÃO

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

DESCRIÇÃO

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

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