

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Pietrapura Negroamaro 2023
Vinícola	Rocca Delle Macie
Safra	2023
País	Itália
Região	Puglia
Tipo	tinto
Castas	Negroamaro
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Pietra Pura é o braço da Rocca delle Macie na Puglia. A vinícola foi fundada em 1973 na Toscana pelo cineasta Italo Zingarelli, que após produzir alguns filmes bem sucedidos, decidiu elaborar vinhos.

Embora não fosse especialista no assunto, Zingarelli era muito entusiasmado. Plantou novas vinhas, expandiu fortemente sua participação na Toscana, até que em 1985, seu filho, Sergio, se juntou ao negócio familiar, fomentando ainda mais um olhar voltado a qualidade.

Hoje, ainda sob a direção de Sergio, a Rocca delle Macie elabora vinhos em diferentes denominações da Itália. No projeto Pietra Pura, trabalha em parceria com produtores do "salto da bota", para elaborar variedades de castas autóctones. Todos os processos são supervisionados pelo enólogo chefe, Luca Francioni.

Fruto da IGP Puglia e com vinificação integral em tanques de aço inox, este Negroamaro encanta pela paleta aromática impecável.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de amora, cereja e ameixa maduras, escoltadas por flores secas e especiarias, destacando especialmente noz-moscada e cardamomo

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

o paladar é amigável, mostrando um conjunto de bom corpo, taninos macios, acidez correta - no ponto certo - e um fim de boca de excelente comprimento, confirmando as notas olfativas

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 açafraão, lasanha à bolognesa, carnes de caça assadas, carnes de gado grelhadas, pizza napoletana, cassoulet clássico, curry indiano



CULINÁRIA