

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	PietraPura Negroamaro Puglia 2025
Vinícola	PietraPura (Rocca delle Maciè)
Safra	2025
País	Itália
Região	Puglia
Tipo	tinto
Castas	Negroamaro
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Pietra Pura é o braço da Rocca delle Maciè 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 Maciè 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 intenso, com reflexos violáceos

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras, como amora e groselha, acompanhados por notas de frutas vermelhas maduras, ervas aromáticas e delicados toques de tomilho e especiarias picantes

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

apresenta corpo médio, boa estrutura e textura macia, com taninos suaves e bem integrados; a acidez fresca equilibra a intensidade frutada, enquanto a agradável sensação de untuosidade e o final persistente reforçam seu caráter mediterrâneo



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