

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Pietrapura Primitivo di Manduria Cotis 2019
<b>Vinícola</b>	Rocca Delle Macie
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Puglia
<b>SubRegião</b>	Manduria
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Primitivo
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	12 meses em barricas de carvalho
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2028
<b>Decanter</b>	45 a 60 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A PietraPura nasceu do desejo de Sergio Zingarelli (filho de Italo Zingarelli, fundador da famosa vinícola toscana Rocca delle Macie) de elaborar vinhos na Puglia. Neste projeto, trabalham em parceria com produtores locais, para elaborar variedades de castas autóctones. Todos os processos são supervisionados pelo enólogo chefe, Luca Francioni. Cotis é um Primitivo di Manduria da categoria Riserva, fruto de vinhas muito antigas naquele que é o epicentro de qualidade na Puglia. É o varietal de mais alta categoria da PietraPura. Foi elaborado com processos minuciosos, e conta com uma maturação de 12 meses em barricas de carvalho.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi profundo com halos acobreados

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### EVOLUÇÃO

primário  terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

intensas frutas negras, frescas e maduras, como ameixa, cassis e cereja, escoltadas por notas especiadas de canela, baunilha e anis-estrelado, além de pout-pourri de flores secas e nuances de cacau

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### DOÇURA

seco  doce

#### ACIDEZ

baixa  alta

#### TANINO

baixa  alta

#### CORPO

leve  encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta  longa



### Análise gustativa

#### DESCRIÇÃO

corpulento e pungente, possui uma estrutura impecável; seus taninos domados estão perfeitamente alinhados com uma acidez suculenta; os sabores refletem as notas olfativas, com o surgimento de traços terrosos, e um final longo e gostoso

#### 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