

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Pietrapura Primitivo di Manduria Mandus 2023
Vinícola	PietraPura (Rocca delle Maciè)
Safra	2023
País	Itália
Região	Puglia
SubRegião	Manduria
Tipo	tinto
Castas	Primitivo
Teor Alcoólico	14%
Maturação	4 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	45 minutos
Premiações	

VEDANTE	TAÇA
 Natural	 Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

PietraPura é uma linha de vinhos da Puglia desenvolvida pela Rocca delle Maciè. São exemplares que se beneficiam do *know how* do famoso enólogo Sergio Zingarelli, para a valorização das castas nativas e regiões de importância do salto da bota. Neste exemplar, temos um varietal da DOC Primitivo de Manduria, local que se tornou a maior referência da cepa no mundo. Sua elaboração contou com uma maturação de 4 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL	
 Análise visual	DESCRIÇÃO vermelho rubi de núcleo profundo
	INTENSIDADE baixa alta
 Análise olfativa	EVOLUÇÃO primário terciário
	DESCRIÇÃO frutas vermelhas e negras, tanto maduras quanto em compota, como framboesa, amora e ameixa, aliadas a especiarias, como o anís-estrelado, cacau e alcaçuz, finalizando com deliciosos toques de pot-pourri e café
 Análise gustativa	INTENSIDADE baixa alta
	DOÇURA seco doce
	ACIDEZ baixa alta
	TANINO baixa alta
	CORPO leve encorpado
	PERSISTÊNCIA curta longa
DESCRIÇÃO é encorpado, mostrando taninos finos, bem polidos, acompanhados por uma ótima acidez; os descritores 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	