

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Pietrapura Primitivo Puglia 2023
Vinícola	Rocca Delle Macie
Safra	2023
País	Itália
Região	Puglia
Tipo	tinto
Castas	Primitivo
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	12 meses, sendo 70% do volume em tanques de aço inox e 30% em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Pietra Pura é o projeto da Rocca delle Macie na Puglia. A vinícola-mãe foi fundada em 1973, na Toscana, pelo cineasta Italo Zingarelli, que após o sucesso de alguns filmes decidiu dedicar-se à produção de vinhos.

Mesmo sem formação técnica, Zingarelli investiu na renovação dos vinhedos e ampliou sua presença na Toscana. Em 1985, seu filho Sergio ingressou no negócio, fortalecendo a busca pela qualidade.

Atualmente, sob a direção de Sergio, a Rocca delle Macie elabora vinhos em diversas regiões italianas. Na Puglia, colabora com produtores locais para criar variedades de castas autóctones, sob a supervisão do enólogo Luca Francioni.

Este Primitivo, da IGP Puglia, amadureceu por 12 meses (30% em barricas e 70% em tanques de aço inox) e reflete muito bem o caráter da região.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (ameixa, framboesa, amora, cereja), floral de violetas, especiarias doces, cacau, nuances picantes e mentolados



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

a fruta aparece vibrante e generosa, sustentada por taninos macios e equilibrada por uma acidez precisa; as camadas de especiarias, cacau e mentol se desdobram em perfeita sintonia, resultando em um vinho de textura sedosa, expressivo e de final longo, fresco e memorável



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