

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Sessantanni Old Vines Primitivo de Manduria 2016
Vinícola	San Marzano
Safra	2016
País	Itália
Região	Primitivo de Manduria DOP (Puglia)
Tipo	tinto
Castas	100% Primitivo de vinhas velhas
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2030
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	99 pontos - <i>Best Absolute Italian Wine</i> Annuario dei Migliori Vini Italiani Luca Maroni 2020 3 Bicchieri Gambero Rosso 2020 Dupla Medalha de Ouro Global Wine 2020 Medalha de Ouro Berliner Wein Trophy 2020 Medalha de Ouro Mundus Vini 2020 Medalha de Ouro Korea Wine Challenge 2020 Medalha de Ouro Sydney International Wine Competition 2020 Medalha de Ouro New Zealand International Wine Show 2019

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

"Fazer um vinho igual ao que nossos pais faziam e o fazer original e contemporâneo." Este é o objetivo que queremos atingir com o Sessantanni Primitivo di Manduria DOP, um dos rótulos ícones da empresa, que carrega a essência da filosofia da San Marzano. Um vinho que revela o espírito da viticultura local, a melhor expressão do amor milenar do nosso povo pelas uvas primitivas desta terra. – San Marzano Vini

Nossa Oferta da Semana traz para você a oportunidade de qualificar sua adega com um dos melhores Primitivos di Manduria do planeta – Sessantanni Old Vines.

É elaborado pela San Marzano Vini, uma das melhores e mais conceituadas cooperativas do sul da Itália, fundada em 1962, localizada na pequena comuna de San Marzano, no centro da Denominação Primitivo di Manduria. As uvas são provenientes de parcelas específicas de vinhas velhas dos melhores vinhedos da empresa, cultivados no famoso solo avermelhado da região, de composição calcário-rochoso rico em óxido de ferro.

Toda a colheita é manual e é realizada com a uva sobremadura. 80% das uvas ficam 18 dias em maceração pelicular e 20% ficam 25 dias, para uma extração ainda mais profunda. A fermentação

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo, intenso e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

em primeiro plano temos frutas vermelhas e negras maduras e compostadas (morango, cereja, amora, blueberry e ameixa); então começamos a constatar notas de especiarias doces (baunilha e alcaçuz), licor maraschino, figada, chocolate meio amargo e ervas doces; finalmente passamos para delicados toques de tabaco, couro, caixa de charuto, grama cortada, manteiga e defumação

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

esbanja intensidade e tipicidade, mesclando potência e elegância em uma estrutura perfeita, formada pela sintonia entre taninos presentes, macios e granulados e uma acidez integrada e de suculenta salivação, convidando ao próximo gole. O final de boca é agradabilíssimo e extremamente persistente

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, queijos maturados, ossobuco com risoto de açafrão, lasanha à bolognesa, carnes de caça assadas, carnes de gado



CULINÁRIA

alcoólica é realizada em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada e leveduras autóctones. A malolática é espontânea e então o vinho é colocado em barricas de carvalho francês e americano para um estágio de 12 meses.

grelhadas, pizza napoletana, cassoulet clássico, curry indiano