

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Stallone Primitivo Salento Passito 2022
<b>Vinícola</b>	Stallone
<b>Safra</b>	2022
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Puglia
<b>SubRegião</b>	Salento
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Primitivo
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	breve afinamento em tanques de aço inox e barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	
<b>Decanter</b>	
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Os Stallone são uma família muito tradicional da Puglia - incluindo a do astro de Hollywood. Mas aqui temos um rótulo que presta homenagem ao legado de Pietro Stallone. No século passado, Pietro foi dono de uma vinícola em Manduria, onde elaborava o afamado Primitivo DOC. Como forma de homenageá-lo, seus netos e bisnetos recentemente voltaram a produzir vinhos na região, trazendo a tona esse sobrenome de peso. Este exemplar consiste em um varietal de Primitivo elaborado pelo método de *appassimento*, uma técnica trabalhosa e onerosa, mas muito bem dominada pelos italianos. No *passito*, as uvas são colhidas maduras e deixadas para secar em galpões arejados, onde perdem uma significativa porcentagem de água. Como resultado, são obtidos vinhos muito mais concentrados em aromas e sabores. Aqui, a família Stallone apostou em vinhas velhas da própria Manduria. No entanto, a rotulagem pela IGP Salento foi necessária por conta do diferenciado método de elaboração.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

notas de geleia de frutas vermelhas, principalmente framboesa e morango, aliadas a cereja negra e uma pitada de sálvia; chocolate amargo e especiarias doces complementam o conjunto

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa



### Análise gustativa

#### DESCRIÇÃO

é encorpado, apresentando taninos macios e uma acidez que provoca ótima salivação; assim como no olfato, temos uma generosa carga de frutas (morango em compota, principalmente), tornando seus 14% de álcool praticamente imperceptíveis, tamanha estrutura e voluptuosidade

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



### CULINÁRIA

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