

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Terre Avare Primitivo Puglia
Vinícola	Minini
Safra	2016
País	Itália
Região	Puglia
Tipo	tinto
Castas	100% Primitivo
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2021
Decanter	15 minutos
Premiações	Ouro - Mundus Vini

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Exemplar premiado com a medalha de ouro no concurso Mundus Vini, este tinto é elaborado pela vinícola Minini em Salento (Puglia), área que é considerada um dos berços da enologia no mundo.

A região situada no "salto da bota" da Itália recebe forte influência dos mares Jônico e Adriático, cujas brisas ajudam a arrefecer as altas temperaturas do verão, permitindo que a casta atinja uma boa maturação fisiológica.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

exibe uma intensa carga de frutas vermelhas e negras em compota, junto a leves notas florais e um toque terroso

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

bastante macio e frutado, traz o típico ataque adocicado que é comum na casta, mas sem excessos; a acidez está na medida exata, lhe entregando o frescor necessário para tornar o conjunto muito agradável

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

risotos, massas e pizzas em geral



CULINÁRIA