

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Visconti della Rocca Primitivo di Manduria 2021
Vinícola	Botter
Safra	2021
País	Itália
Região	Puglia
SubRegião	Manduria
Tipo	tinto
Castas	Primitivo
Teor Alcoólico	14%
Maturação	em tanques aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2031
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Nossos sommeliers se encantaram com o que esse exemplar na taça. Trata-se de um delicioso tinto assinado pela renomada Botter, uma das vinícolas mais prestigiadas da Itália, reconhecida por sua consistência e pelo respeito às tradições regionais.

Oriunda do Vêneto, a família Botter acumula quase 100 anos de história, explorando os mais diversos territórios do país. Para se ter ideia, estima-se que 1 a cada 20 garrafas de vinho italiano consumidas no mundo seja produzida pelo grupo — um número que dimensiona a força e a relevância do seu portfólio.

Este vinho é um verdadeiro tributo à excelência da Puglia, reunindo o charme e a intensidade que fizeram da Primitivo uma das castas mais emblemáticas do sul da Itália. Sua origem é a consagrada Primitivo di Manduria DOC, referência quando o assunto é estrutura e profundidade. Em Manduria, os vinhedos prosperam em solos vermelhos profundos, ricos em óxido de ferro e sustentados por rochas calcárias. O clima quente e seco, amenizado pelos ventos mediterrâneos, cria o cenário ideal para vinhos intensos, estruturados e marcantes.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

ameixa madura, amora e jabuticaba, acompanhadas por cravo-da-índia, pimenta-preta, notas terrosas e toques de ervas frescas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca, entrega taninos estruturados, acidez suculenta e corpo volumoso, com concentração de fruta e persistência que se mantém até o último gole

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

oleaginosas

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



CULINÁRIA