

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Visconti della Rocca Primitivo di Puglia 2021
Vinícola	Botter
Safra	2021
País	Itália
Região	Puglia
Tipo	tinto
Castas	Primitivo
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em barris de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Silicone

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Visconti Della Rocca Primitivo di Puglia é elaborado pela Botter, uma das principais vinícolas da Itália.

A empresa foi fundada em 1928 na cidade de Fossalta di Piave, cidade próxima a Veneza. Rapidamente, se expandiu pelo país, produzindo vinhos nas mais renomadas origens.

Expressão clássica de seu terroir de origem, este Primitivo conta com uma maturação de 6 meses em barris de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo com reflexos violáceos

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, como mirtilo, ameixa, amora, além de anis-estrelado, baunilha e cravo-da-índia

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

concentrado, harmônico e elegante, tem taninos sedosos e acidez no ponto; a fruta madura se destaca, com boa presença de ameixa, permanecendo em seu delicioso fim de boca

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



CULINÁRIA