VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Zolla Primitivo di Manduria 2017
Vinícola	Vigneti del Salento (Grupo Farnese)
Safra	2017
País	Itália
Região	Puglia (DOP Primitivo di Manduria)
Tipo	tinto
Castas	100% Primitivo
Teor Alcoólico	14%
Maturação	8 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2026
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	Ouro - Berliner Wein Trophy 2019

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Dia dos Namorados!

Para comemorarmos a data mais romântica do calendário brasileiro, nossa equipe selecionou um vinho cujo sucesso é praticamente unânime entre os enófilos (principalmente entre as enófilas): um Primitivo di Manduria.

E não é qualquer exemplar da *Denominazione di Origine Protetta Primitivo di Manduria*... estamos falando do Zolla Primitivo di Manduria, cuja elaboração é assinada pela Vigneti del Salento, uma vinícola pertencente ao famigerado Grupo Farnese, cuja tradição no mundo do vinho está quase completando 500 anos – dentre seus últimos reconhecimentos podemos destacar O Melhor Produtor da Itália por Luca Maroni em 2016, 2017 e 2019. Em 2017 também levou o título de Produtor do Ano no Mundus Vini.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi brilhante extremamente profundo

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas e negras, maduras e em compota, especiarias doces, cacau, anis estrelado, bombom de licor, tabaco e leves toques tostados

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: ótima estrutura e intensidade, com taninos aveludados e maduros acompanhados de uma acidez elegante e bem dosada

CULINÁRIA

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: bife na chapa, filezinho de peito de frango ao molho de frutas desidratadas, espaguete caprese, embutidos e queijos médios/duros em geral