

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

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

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

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

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

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

oleginosas 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



CULINÁRIA