

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Pietrapura Mandus Primitivo di Manduria 2022
<b>Vinícola</b>	Rocca Delle Maciè
<b>Safra</b>	2022
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Puglia
<b>SubRegião</b>	Primitivo di Manduria D.O.C.
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Primitivo
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	4 meses em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2029
<b>Decanter</b>	30 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

PietraPura é uma linha de vinhos desenvolvida pela Rocca delle Maciè em colaboração com a vinícola Terre di Sava.

São exemplares que se beneficiam do *know how* do famoso enólogo Sergio Zingarelli, para a valorização das castas nativas e regiões de importância da Puglia.

Neste exemplar, temos um varietal de Primitivo oriundo da DOC Primitivo de Manduria, um dos epicentros de qualidade para a cepa no mundo.

A vinificação se deu em temperatura controlada, propiciando o contato prolongado do mosto com as películas. Com o fim da fermentação alcoólica, as peles e o vinho foram separados, dando início a uma maturação de 4 meses em barricas de carvalho francês.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi de núcleo profundo

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

aromas de frutas vermelhas e negras, tanto maduras quanto em compota, como a framboesa, a amora e a ameixa, aliadas a especiarias, como o anis-estrelado, cacau e alcaçuz, finalizando com deliciosos toques de pot-pourri

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa



### Análise gustativa

#### DESCRIÇÃO

um vinho encorpado, que mostra taninos finos, bem polidos, acompanhados por uma ótima e salivante acidez; os descritores gustativos trazem com profusão as frutas vermelhas e negras maduras, acompanhadas por especiarias e toques sutis de tosta

#### 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