

TERRE AVARE PRIMITIVO DI MANDURIA DOC

Puglia - Itália



A uva Primitivo, nativa da região de Puglia, recebeu este nome devido ao amadurecimento precoce de suas vinhas. Recebe o nome também de Zinfandel em outros países. O seu cultivo não é fácil, sendo necessário alguma experiência para poder lidar com o seu amadurecimento, pois o tamanho dos bagos varia muito. Esta variedade é utilizada para a produção de vinhos brancos, rosés, tintos e até mesmo fortificados.

 100% Primitivo

Teor Alcoólico: 14,14%


Açúcar: 3,2 g/l


Acidez Total: 80 meq/l

PH: 3,61


NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor vermelho rubi profundo com reflexos violetas.

 No nariz é picante e profundo.

 Em boca é harmonioso, cheio e aveludado.

Harmonização: Ideal para acompanhar pratos apimentados e carnes vermelhas

 Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.
Decantar o vinho 1 hora antes de servir.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br