

PRISCUS PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

PRODUTOR



PLINIANA



PRIMITIVO DI
MANDURIA DOP



ITÁLIA



PUGLIA MANDURIA



2021

CARACTERÍSTICAS



100% PRIMITIVO



04 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS

VINIFICAÇÃO

O vinho Priscus Primitivo di Manduria DOP é elaborado por meio de um processo meticuloso que inicia com a seleção rigorosa das uvas nos vinhedos. Após a colheita manual, as uvas passam por uma maceração prolongada do mosto, permitindo a extração intensa de cor, aromas e sabores. O vinho é então envelhecido em barris de carvalho por um período de quatro meses, o que contribui para a complexidade do produto final.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO



SALAMES E
EMBUTIDOS



QUEIJOS
MATURADOS



CHOCOLATE 70%

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Visual: Vermelho rubi intenso com reflexos violáceos, brilhante e límpido.

Aromas: Frutas negras maduras, como ameixa e amoras. Toques de chocolate, baunilha e café provenientes do envelhecimento em barricas.

Paladar: Envolvente, volumoso, com taninos aveludados e final longo

% 14,5 %

16 C°~18 C°

