

CENTOCONTRADE PRIMITIVO DI MANDURIA DOP



PRODUTOR



PLINIANA



PRIMITIVO DI
MANDURIA DOP



ITÁLIA



PUGLIA MANDURIA



2022

CARACTERÍSTICAS



100% PRIMITIVO



06 meses de afinamento em tanques de aço inox sob temperatura controlada

VINIFICAÇÃO

Fermentação e maceração: Ocorrem por cerca de 15 dias, a uma temperatura controlada de 25°C, garantindo extração equilibrada de cor, aromas e taninos.

Fermentação malolática: O vinho passa por esse processo, que suaviza a acidez e contribui para uma textura mais aveludada.

Afinamento: 6 meses em tanques de aço inox, preservando o frescor e a expressão pura da fruta, sem influência de madeira.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO



PIZZAS DIVERSAS



MASSAS AL
POMODORO



QUEIJOS AMARELOS

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Visual: Vermelho rubi intenso com reflexos violáceos, indicando juventude e frescor.

Aromas: Aroma expressivo e envolvente, com notas de frutas vermelhas como cereja e amora. Apresenta toques sutis de pimenta preta e canela, além de nuances balsâmicas que remetem a alcaçuz e ervas mediterrâneas.

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

% 14%

16 C°~18 C°



mkt@italiamais.com.br



+55 11 3044-1116