



MOI - PRIMITIVO PUGLIA



Vinicola: Varvaglione - Vignevini

Vindima: 2010

Variedade: Primitivo 100%

Terroir: Primitivo Puglia - Provincia di Taranto - IGP - Puglia - Itália

Vinificação

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio;
- Uso de leveduras selecionadas;
- Fermentação alcoólica com temperatura entre 25°C e 28°C;
- Prensagem descontínua delicada;
- Estabilizações, envase e rotulagem.

Análise sensorial

-Visão: Coloração vermelho rubi com reflexos violáceos.

-Olfato: Aroma de frutas vermelhas com toques de ameixa e cassis.

-Paladar: Em boca é um vinho equilibrado e com taninos macios.

Consumo: 14º a 16ºC.

Harmonização: Beirute de file mignon, massa a bolonhesa e bifes de alcatra.

Laudo Analítico

Álcool: 13,0%

Safrá 2010. Degustação DOMNO na Adega Brasil Delicatessen em 11/07/2015.