## Ficha Técnica



San Marzano Primitivo di Manduria DOP Sessantanni 2011

Um vinho tão marcante que foi o responsável pelo sucesso da uva Primitivo nos quatro cantos do mundo. Tudo começa com seus aromas de geleia de ameixa e cereja, que logo evoluem para notas de tabaco e especiarias. Encorpado em boca, deixa um rastro de cacau, café e baunilha por longos segundos depois de cada gole. Incansável, vai evoluindo na taça diante de nossos olhos.

Para quem não sabe, "sessant'anni", do italiano, significa sessenta anos. Não à toa, é o nome que estampa esta garrafa. Este tinto é feito com uvas cultivadas em vinhas velhas, com mais de sessenta anos, dentro da denominação Primitivo di Manduria, a mais famosa para o cultivo da uva. Videiras com tal idade costumam produzir poucos cachos, mas essas poucas uvas são agraciadas com uma grande concentração de aromas e sabores, que refletem no vinho. Com certeza, uma experiência inesquecível tanto para os fãs da Primitivo quanto para os que ainda não conhecem a uva da moda.

Casa com: pizza de presunto cru, carré de cordeiro temperado com ervas finas e charuto de folha de uva

## História da vinícola San Marzano

Foi em 1962 que 19 viticultores de Salento, na região italiana da Puglia, decidiram se reunir abrindo as portas da cooperativa San Marzano. À época, apenas vendiam as suas uvas, mas com o passar das décadas, se estruturaram e começaram a produzir também os próprios vinhos. Visionários que eram, resolveram abandonar a tradição dos vinhos mais rústicos que por lá nasciam e optaram por produzir vinhos pautados pela elegância. A fórmula deu tão certo que, hoje, a vinícola conta com mais de 1.200 viticultores e, além de ser a mais moderna da região, é também a líder de produção de toda a Puglia.

TEMPERATURA DE SERVIÇO
18°C

TIPO DE VINHO

XA 1
Primitivo
San Marzano
Puglia
Primitivo
CÃO meses em barris de carvalho francês e americano
ICA 14%
A 8 anos
2011
Itália

http://www.grandcru.com.br/fichatecnica/index/index/id/2787/