



VILLA MOTTURA PRIMITIVO SALENTO 2023

Uma das mais antigas variedades de uva da Itália, com hipóteses de cultivo há 4000 anos, trazidas pelos fenícios. Primitivo ganha esse nome por ser a primeira uva tintas a ser colhida apresentando uma maturação precoce. Os primitivos de Salento são menos doces e com mais equilíbrio entre frescor e doçura, um verdadeiro amor dos brasileiros. Com vinhedos conduzidos em espaldeiras e plantados em solos calcáreos com predominância de argila, essas uvas são colhidas a mão, tem os cachos selecionados e fermentam lentamente em aço inox por 10-12 dias.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Mottura
Prática:	Orgânico
País / Região:	Itália, Puglia – Salento, Tuglie
Blend / Varietal:	100% Primitivo
Amadurecimento:	sem passagem por madeira
Grad. alcoólica:	13%
Código de barras:	8006853001685



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Um exemplar que representa muito bem o amor dos brasileiros por essa uva. Encorpado, taninos macios e fruta madura, uma fórmula que a Primitivo aprendeu a entregar com excelência. Notas de geléia de amora, amarela, mirtilo, cassis, cravo, canela, pimenta preta e tabaco.

Em boca é cheio, encorpado e macio com taninos super finos, acidez que não agride o paladar e entrega uma sensação de doçura que só a Primitivo pode entregar.

Gabriel Raele

Melhor Sommelier de Vinho de São Paulo
2018 eleito pela ABS – SP (Associação Brasileira de Sommeliers)
2019 eleito pela GoWhere Gastronomia

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Primitivo é versátil e perfeito para receber amigos quando não sabemos qual é a preferência no mundo do vinho. Perfeito para mesa de embutidos, curados, queijos diversos e frutas secas. Um coringa na hora de receber com hospitalidade.

Deve ser servido em temperatura de 18 graus em taças grandes para aproveitar a evolução dos aromas.

