



 SITE



VILLA MOTTURA PRIMITIVO DI MANDURIA DOC 2023

Manduria é a referência dos melhores Primitivos da Itália, Denominação de Origem de maior expressão desse estilo. É o Terroir perfeito para vinhos gordos, encorpados e com muita concentração de fruta. Para esse vinho as uvas são provenientes do vilarejo de Taranto, com vinhas velhas plantadas em solos calcáreos e argilosos. As uvas são colhidas a mão e fermentadas em inox por 12 dias com amadurecimento em madeira de 8 meses. Primitivo ganha esse nome por ser a primeira uva tinta a ser colhida, apresenta uma maturação precoce.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Mottura
Prática:	Orgânico
País / Região:	Itália, Puglia – Salento, Tuglie
Blend / Varietal:	100% Primitivo
Amadurecimento:	8 meses em barrica de carvalho francês
Grad. alcoólica:	14%
Código de barras:	8006853000527



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Manduria é sinônimo de corpo, potência e taninos macios. Primitivo explosivo, cremoso e potente com aromas que fogem da taça com notas de ameixa seca, amarena, geléia de figo, pimenta preta, chocolate, caramelo, canela, cravo, tabaco e flores secas.

Um belo exemplar para quem busca muito corpo e passagem por madeira. Acidez média, tanino muito fino e álcool bem integrado com toda essa força de fruta.

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

Tintos intensos e poderosos como este muitas vezes se encontram melhor somente com um bom queijo de mofo azul ou muito curados como Parmigiano Reggiano. Receitas que levam molhos agridoce com carnes cozidas também podem harmonizar.

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

