

LE PITRE D.O.C. PRIMITIVO DI MANDURIA 2021



● DESCRIÇÃO DO VINHO

Os vinhos Mottura são modernos, mas têm uma longa história para contar. São elaborados a partir de uvas autóctones como Primitivo e Negroamaro: os seus aromas e buquês refletem o espírito da região da Puglia, a sua autenticidade e a sua energia. Além disso, a Mottura utiliza práticas sustentáveis de produção, que preveem a exclusão de qualquer produto que possa representar riscos à saúde de produtores e consumidores. Este Le Pitre Primitivo di Manduria é um vinho espetacular. No exame visual, mostra cor vermelha com tons violáceos. Seus aromas lembram frutas vermelhas em compota, cereja marasca, alfarroba e nozes. No paladar, é equilibrado, intenso, aveludado, com notas de geleia de frutas vermelhas e toques picantes de pimenta do reino e cacau.

● ESTILO: TINTOS PODEROSOS

São robustos, concentrados, escuros. São originários, em sua maioria, de regiões quentes. Costumam ser envelhecidos em barricas de carvalho, mas precisam de tempo de garrafa para amadurecer e adquirir complexidade. O tempo de garrafa necessário varia de vinho para vinho. Os Tintos Poderosos oferecem na maturidade aromas ricos de frutas negras, baunilha, especiarias e tostados, como couro, café e chocolate.

**País:**

Itália

**Uva:**

Primitivo

**Temperatura:**

16°C a 18°C

**Abrir e
consumir após:**

90 minutos

**Teor alcoólico:**

14,5%

**Corpo:**

●●●●●

**Guardar em adega
climatizada até:**

2028

● HARMONIZAÇÃO

Galinha d'angola ao vinho tinto com cebola e alecrim, Carne de porco cozida com tomate e pimenta (Mursiellu), Pernil de cordeiro com bastante alho, Canelones recheados com carne e gratinados, Filé Mignon, Emmenthal ou Gruyere, Provolone, Serra do Salitre.



Para uma experiência mais agradável e segura, recomendamos que deguste o vinho após uma refeição leve. Além disso, é importante manter-se hidratado, consumindo água durante e após a degustação.