Barrinhas
IMPORTADORA DE EXCELENTES VINHOS

VINHO TINTO PRIMITIVO SALENTO TOTÓ

País de Origem	Itália
Região	Puglia-Salento
Produtor	Fabio Cordella
Safra	2017
Castas	Primitivo
Temp. Serviço	16 a 18 °C
Guarda	10 anos
Harmonização	Queijos Curados | Carnes fortes como Cordeiro, Javali| Cozido Italiano.
Análises	Álcool: 13,89% Acidez: 5,67g/l Açúcares totais: 6.2g/l
Barrica	15 meses entre barrica de carvalho antigas e garrafa
Vinificação	Toda colheita é feita de forma manual e em pequenos cestos, logo nas primeiras horas da manhã. Após passagem na mesa seletora, as uvas vão para a prensagem. Os mosto fica em contato com as peles de 5 a 7 dias para extrair o máximo da característica dessa bela uva.

Cód. 11382

Notas de Prova

O nome deste vinho é em homenagem ao avó de Fábio Cordella, fundador da vinícola.

É um primitivo que expressa o melhor que essa casta pode apresentar.

De coloração rubi profunda, seus aromas são intensos de frutas vermelhas e pretas frescas e com um tempo na taça, notas de especiarias e compota.

Seu paladar é encorpado com taninos muito macios e redondos. O final de prova é saboroso e longo.

Recomenda-se a decantação por 30 minutos para melhor apreciação deste grande vinho.