Magma
Primitivo de Manduria DOP

CÓD. 3002

PRODUTOR

Tenute de Casalnuovo

Tenute di Casalnuovo é um tradicional produtor da Puglia, no sul da Itália, território no qual reina a inconfundível variedade de uva Primitivo. A vinícola produz um autêntico Primitivo di Manduria em uma das denominações de origem mais nobres para a elaboração de vinhos tintos de Primitivo.

Tipo: *Tinto*

Região: *Puglia (Manduria)*

Uva: *Primitivo*

Cor: *Púrpura intenso*

Corpo: *Encorpado*

Notas de degustação:

Seu aroma possui notas balsâmicas, mescladas a frutas silvestres, com sutil toque de madeira. No paladar, notam-se especiarias doces, mescladas a notas de cacau e café. Taninos macios e sedosos, com final marcante e persistente.

Vinificação:

Ononononononononononononononononononononononononononononononononononononononon
Ononononononononononononononononononononononononononononononononononononononon
Ononononononononononononononononononononononononononononononononononononononon
Ononononononononononononononononononononononononononononononononononononononon

Maturação: *14 meses em barricas de carvalho francês.*

Tempo de guarda: *4 anos.*

Teor alcóolico: *14%*

Volume: *750ml*

Temperatura de Serviço: *16° à 18°*

Harmonização:

Carnes vermelhas assadas, massas com molhos vermelhos, pizzas em geral, lasanha de carne e queijos médios.

Costazzurra