

## ANTICO ROSONE PRIMITIVO PUGLIA IGT

PAÍS ITÁLIA

REGIÃO PUGLIA

TINTO | SAFRA 2021

**VARIEDADES:** PRIMITIVO 100%

### VINIFICAÇÃO

A colheita é realizada de forma manual, as uvas são desengaçadas, prensagem tradicional e permanecem em contato com as cascas por 8 a 10 dias em baixas temperaturas para extração de aromas e cor. A fermentação alcoólica dura cerca de 10 dias e acontece em tanques de aço inox com capacidade de 300 e 500 hl com temperatura controlada a 25 a 26°C. Segue-se também a conversão malolática nos mesmos recipientes.

### AMADURECIMENTO

Permanece 3 meses em tanques de aço inox antes do engarrafamento

### NOTAS DE PROVA

De cor vermelho rubi intenso, halo violáceo. Aromas que confirmam a tipicidade da Primitivo, lembrando geleia de frutas pretas como cerejas e ameixas, especiarias, trufas e café. Em boca é amplo, muito macio, corpo médio e final longo e frutado.

### HARMONIZAÇÃO

Pratos com especiarias, carne vermelha assada e com molhos intensos. Queijos de massa dura curados, como parmesão, pecorino ou ainda o manchego.

### VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 15°C | VOLUME 750 ml



### DESCRIÇÃO DA LINHA

Antico Rosone, a combinação de duas palavras importantes da herança italiana. “Antico”, que significa Antigo e “Rosone”, definindo as Rosas que decoram as arquiteturas italianas. A primeira definição de Rosone é um motivo ornamental de forma redonda, esculpida ou pintada, formado pelo arranjo simétrico de motivos florais decorativos em torno de um elemento central. A decoração da rosácea lembra a união entre a Terra e o Céu, um vínculo sem fim de harmonia e perfeição. A simetria expressa a bela geometria que une o homem e a natureza, e os padrões celestes abundantes naquela região.

### DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

A Caviro foi fundada em 1966 em Faenza, no coração da Emilia-Romagna, uma região com rica identidade e elevada vocação vitivinícola, tendo como missão inicial a valorização da produção de uvas dos membros. Hoje o Grupo produz em sete regiões: Emilia-Romagna, Veneto, Toscana, Marche, Abruzzo, Puglia, e Sicília, e exporta para mais de 70 países e representa, junto com a Caviro Sca, a maior vinícola da Itália. Graças ao Caviro Extra Spa, o Grupo está dedicado a recuperação de subprodutos derivados da cadeia vitivinícola e agroalimentar que se transformam em biometano e produtos nobres para os setores alimentar, farmacêutico e agrícola. No mercado, o Grupo é líder na produção de álcool na Itália e co-líder mundial na produção de ácido tartárico natural. Além disso, com a parceria Enomondo, o que resta é transformado em fontes de energia renováveis.

CÓDIGO DO PRODUTO  
CAV00500

CÓD. DE BARRAS PRODUTO  
8008530056797

CAIXA  
06x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA  
48008530056795