

# Crear di Vero

## Primitivo

### APPASSIMENTO

Ottenuto da Uve con Leggero Appassimento



#### TERROIR

Puglia - Itália



#### SOLO

Argilo-calcário, rico em material rochoso

#### ALTITUDE

100-200 metros



#### APPASSIMENTO

Uvas deixadas na planta para passificação natural de cerca de 10-15 dias



#### CASTA

Primitivo

#### COLHEITA

Segunda safra de setembro

#### SISTEMA DE CONDUÇÃO

Alberello pugliese ou cordão esporonado

#### TIPO

Meio Seco

#### TEOR ALCOÓLICO

14% vol.

#### AÇÚCAR RESIDUAL

10,5 g/L

#### ACIDEZ

Média

#### TANINO

Médio

#### CORPO

Alto



#### VINIFICAÇÃO

- **Desengace e prensagem** suave, seguidos de maceração prolongada com as cascas, em temperatura controlada (24-26°C) e remontagens periódicas.
- O processo de **apassimento** concentra açúcares, aromas e estrutura, resultando em um vinho de grande riqueza sensorial.

#### BARRICA

Não



#### VISUAL

Vermelho profundo com reflexos granada.



#### AROMAS

Intensos e complexos, evocando frutas vermelhas maduras, figos secos, tâmaras, especiarias doces e nuances de baunilha.



#### PALADAR

Encorpado, macio, redondo e aveludado, com taninos doces, grande equilíbrio e persistência longa.



#### GASTRONOMIA

Excelente em assados, braseados, carnes condimentadas, caça e queijos curados. Mostra-se igualmente perfeito como vinho de meditação, degustado por si só.



Temperatura ideal de serviço entre 16 e 18°C.

183

750 ml

EAN 13: 7897015213067

DUN 14: 27897015213061

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidades: 7,7 kg

Caixa: 23 x 16 x 33 cm

Garrafa: 7 x 7 x 31,9 cm

Pallet: 30 x 3 = 90 caixas