

VINHO TINTO NEGROAMARO PRIMITIVO SALENTO IGP DIEGO LUGANO

País de Origem	Itália
Região	Puglia - Salento
Produtor	Fabio Cordella
Safra	2017
Castas	Negroamaro e Primitivo
Temp. Serviço	17 a 18°C
Guarda	10 anos
Harmonização	Parrilla Uruguai Queijos temperados
Análises	Álcool: 14,24% Acidez: 6,81g/l Açúcares totais: 6.9g/l
Barrica	Estágio em barrica durante 15 meses.

Vinificação

Este vinho é corte das duas mais icônicas castas da região. As uvas são colhidas em períodos diferentes, de acordo com sua maturação e todas de forma manual. A vinificação das castas é feita separadamente e são elegidas as melhores amostras de cada tanque para posterior estágio em barrica de carvalho (cada uva estagia separadamente) Depois do estágio o corte é elaborada e o vinho repousa em garrafa até lançamento ao mercado.

Notas de Prova

O projeto Wine of Champions surgiu de um sonho de Fábio Cordella, ex jogador de futebol, em montar a seleção de craques mundiais com icônicos vinhos que remetem as características de cada jogador. Foi escolhido este corte para representar Diego Lugano devido a sua potência e garra, características que o jogador sempre demonstrou em sua carreira. De cor vermelho rubi intensa. O aroma apresenta um bouquet persistente, com aroma a frutos do bosque. O paladar é intenso, com notas de frutas, especiarias e baunilha, provenientes do seu estágio em barricas de carvalho. Seu final é firme e saboroso.



Cód. 11377