



**GRUPO FRANCO-SUISSA**  
FRANCO-SUISSA - MAISON LAFITE  
IMPORTADORES

## **TRUSCO 2016**

### **PRIMITIVO DI MANDURIA DOC**



**Produtor:** Rivera

**Tipo:** tinto seco

**Região:** Puglia

**País:** Itália

**Uvas:** 100% Primitivo

**Gradação Alcoólica:** 14%

**Temperatura de Serviço:** 12 a 14°C

**Combinações gastronômicas:** Pratos muito saborosos, como caça, assados e queijos envelhecidos, que combinam com a complexidade distinta do Trusco.

Servir a temperatura ambiente fria.

**Safra:** 2016

**Estimativa de Guarda:** 10 anos.

**Conteúdo:** 75 cl

**Código de Barras:**  
**8000715100035**

Primitivo di Manduria DOC é a denominação mais famosa da casta Primitivo. O Trusco alcança a mais elevada concentração de frutos e intensidade aromática, combinando uma acidez fresca e uma boa estrutura tânica, características essenciais da personalidade e sucesso deste vinho.

De cor vermelha arroxeadada é impenetrável, com um intenso aroma de compotas negras e frutos de cacau, na boca é suave, com um final longo e persistente.

Período de colheita: última semana de agosto. O vinho é fermentado em aço e a seguir macerado cerca de 10 dias, com frequentes bombeamentos para melhor extrair e oxigenar os taninos.

**ENVELHECIMENTO:** 8-9 meses em cubas de concreto revestidas com vidro para preservar seu caráter frutado e varietal revelando a complexidade deste vibrante Primitivo.

**Notas do Produtor:** Cor roxa quase opaca; bouquet intenso de amora e framboesa com notas picantes de amêndoas torrada. Pleno, quente embora suave no palato com toques de ameixas secas, chocolate e geleia.