



CA' DEL SETTE®

— GOURMET FOOD & BEVERAGE —

PRIMITIVO

275 a.C. Maleventum - LINEA APPASSIONANTE®

Os vinhos da linha Appassionante® recebem o nome das batalhas travadas em nosso território. O objetivo é celebrar o vínculo com a terra; portanto, assim como os heróis lutaram por sua pátria, nós lutamos todos os dias para manter vivas as tradições que nos foram transmitidas de geração em geração.

Um desses vinhos é o “275 a.C. Maleventum”, um tinto Primitivo I.G.T.

Ainda hoje não se conhece o período de origem desta casta, mas podemos afirmar com certeza que o Primitivo tem origens realmente muito antigas, a ponto de ter recebido o apelido de casta “viajante”. Os primeiros documentos históricos confiáveis sobre a disseminação desta extraordinária casta datam da segunda metade do século XVIII, quando um homem da Igreja, Don Francesco Filippo Indellicati, primaz da igreja de Gioia del Colle, notou que entre as muitas variedades presentes em suas vinhas havia uma que amadurecia antes das outras e cujo fruto era uma uva particularmente negra, doce e saborosa, que podia ser colhida já no final de agosto. Indellicati então selecionou essa variedade e plantou um vinhedo inteiro com esse tipo; assim nasceu o chamado “Primiticcio”. A Batalha de Benevento ocorreu em 275 a.C. na cidade então chamada Maleventum e foi o episódio final das Guerras Pírricas travadas por Pirro, rei do Epiro, contra os romanos. As Guerras Pírricas foram um conflito que entre 280 a.C. e 275 a.C. viu a República Romana enfrentar o exército do rei epirota Pirro, à frente de uma coalizão greco-italica. Aconteceram no sul da Itália e envolveram também as populações itálicas locais.

TIPOLOGIA: vinho Primitivo Puglia I.G.T.

VARIEDADE DE UVA: Primitivo.

ZONA DE PRODUÇÃO: Províncias de Taranto e Brindisi.

NATUREZA DO SOLO: Calcário.

ASPECTOS ORGANOLEPTICOS: Cor rubi intenso com nuances violetas. Caracterizado por notas de frutas vermelhas, como amoras, ameixas e cerejas muito maduras. Sabor amplo, macio, envolvente e equilibrado.

COMBINAÇÕES GASTRONÔMICAS: Ideal com carnes grelhadas e assadas. Excelente também com caça, pratos principais à base de carne, embutidos e queijos curados.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16-18°C

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13,5%vol

CODICE EAN 13 bt. 0,75 L: BT 8050148521006 / BOX x 6 BT 8050148521013



Seven House S.r.l.

Via San Brizio, 44 - 37032 Monteforte d'Alpone (VR)

Email: cadelsettegourmet@gmail.it - www.7house.it - Tel. +39 3442418030

@CADELSETTE_GOURMET

