

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Alese Negroamaro del Salento 2020
Vinícola	Schola Sarmenti
Safra	2020
País	Itália
Região	Puglia
SubRegião	Salento
Tipo	tinto
Castas	Negroamaro
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	até 2028
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Os vinhos da Puglia fazem um sucesso gigantesco no mercado brasileiro! Liderados por exemplares elaborados com a variedade Primitivo, a grande maioria são produtos de bom corpo, taninos amáveis e acidez bem dosada, características que agradam praticamente todos os paladares. Porém, uma das principais castas da região ainda é pouco difundida, a Negroamaro. Perfeitamente adaptada ao quente e seco clima mediterrâneo que domina o salto da bota, a Negroamaro entrega vinhos de perfil estruturado e com a habilidade de reter boa acidez, sendo capaz de gerar vinhos potentes e ao mesmo tempo equilibrados. Apesar disso, durante muito tempo a casta ficou longe dos holofotes. Entre as décadas de 1960 e 1980, sua demanda ficou ligada a produtores do norte italiano, que adicionavam vinhos de Negroamaro aos seus produtos (não necessariamente de forma legal) para agregar corpo e álcool. Alguns anos depois, na década de 1990, incredivelmente a variedade sofreu um violento golpe: patrocinados pela União Europeia, visando diminuir a produção de vinho no continente (que superava em muito o consumo), inúmeros agricultores receberam incentivos financeiros do governo para remover suas videiras. Como resultado, os mais de 30 mil hectares cultivados com Negroamaro foram reduzidos para pouco mais de 11 mil. Felizmente, a alta qualidade que seus vinhos podem atingir faz com que ainda existam um bom número de produtores que acreditam e investem na casta. Um deles é a Schola Sarmenti. A Schola Sarmenti é uma vinícola fundada em 1999 por Lorenzo Marra e Alessandro Calabrese, cuja construção se deu na metade do século XVII. As instalações estavam inativas e desocupadas por mais de 50 anos, até que foi adquirida e reformada para sua reinauguração. Segundo Lorenzo, a vinícola é "um lugar onde você pode respirar o ar do passado enquanto o aroma de madeira e o excitante cheiro de vinho proporcionam uma amostra

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo, intenso e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras, principalmente maduras, como a ameixa, a jabuticaba e a cereja, envoltas por toques de chocolate meio amargo e baunilha, finalizando com delicadas nuances florais e minerais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

bom corpo, com estrutura envolvente, taninos presentes e macios amalgamados em uma acidez correta e de boa salivação, onde um gole convida ao outro

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

embutidos e queijos maturados, ossobuco com risoto de açafraão, lasanha à bolognesa, carnes de caça assadas, carnes de gado grelhadas, pizza napoletana, cassoulet clássico, curry indiano



CULINÁRIA

de um encantamento perfeito".

Tempo al Vino é um pequeno projeto da empresa comandado pela jovem e competente enóloga Sylvia Formigli. Com uvas cultivadas organicamente a uma curta distância do mar, Sylvia trabalha com uma filosofia de mínima intervenção: a colheita e seleção dos cachos são realizadas manualmente e sem adição de qualquer composto químico, a vinificação se dá apenas com leveduras nativas e o engarrafamento com uma discreta dose de sulfitos.