VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cusumano Lucido 2018
Vinícola	Cusumano
Safra	2018
País	Itália
Região	Sicília
Tipo	branco
Castas	100% Catarratto Extra-Lucido
Teor Alcoólico	12%
Maturação	4 meses sur lie em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	6°C a 8°C
Guarda	até 2022
Decanter	não
Premiações	92 James Suckling | 90 Adega | 87 Robert Parker Wine Advocate | I Migliori 100 Vini e Vignaioli d'Italia 2019 - Corriere della Sera

VEDANTE

Natural

TAÇA

Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Os vinhos do sul da Itália não param de nos surpreender!

O protagonista de hoje é um espetacular branco da Sicília. Elaborado pela Cusumano, uma vinícola fundada em 2001 pelos irmãos Alberto e Diego Cusumano que, com a consultoria do competente enólogo Mario Ronco, transforma as uvas provenientes dos 400 hectares de vinhedos localizados em 7 propriedades da Sicília, em vinhos brilhantes, vanguardistas e de altíssima qualidade.

O Cusumano Lucido 2018 é elaborado com a variedade Catarratto Bianco, chamada localmente de Catarratto Extra-Lucido (devido ao brilho que os grãos da uva apresenta). Segundo o *Wine Grapes* (Jancis Robinson, Julia Harding e Jose Vouillamoz), a Catarratto Bianco é a casta mais plantada da Sicília e a segunda de toda a Itália e a descreve como: *"variedade siciliana branca amplamente cultivada e de muitos sinônimos com potencial de qualidade nas mãos certas."* O detalhe aqui é justamente o **"nas mãos certas"**, o que definitivamente é o caso de hoje.

Na crítica especializada internacional faz sucesso recorrente e, nesta safra 2018 tem como destaque os 92 pontos de James Suckling e a presença nos 100 melhores vinhos da Itália do guia Corriere della Sera 2019. Já a Robert Parker Wine Advocate o descreve como: *"o Lucido 2018 é a pura expressão da uva nativa Catarratto."*

Vinificado através de uma crio-maceração pré-fermentativa de 8 horas com as cascas seguido de uma

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo pálido com reflexos esverdeados

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas cítricas (lima e zest de limão), frutas brancas (maçã) e notas herbáceas e minerais

Análise gustativa

INTENSIDADE: baixa — alta

DOÇURA: seco — doce

ACIDEZ: baixa — alta

TANINO: baixa — alta

CORPO: leve — encorpado

PERSISTÊNCIA: curta — longa

DESCRIÇÃO: leve, cremoso e refrescante, tem acidez energética e salivante. No sabor, as frutas cítricas dominam o conjunto e são acompanhadas de toques minerais

CULINÁRIA

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: congrio assado no forno, camarão empanado, sushi, saladas bem elaboradas e frutos do mar em geral

leve prensagem e decantação fria para enfim começar a fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável, onde permanece por pelo menos 4 meses sur lie antes de ser engarrafado.