

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Lianto Primitivo del Salento 2021
Vinícola	Schola Sarmenti
Safra	2021
País	Itália
Região	Puglia
SubRegião	Salento
Tipo	tinto
Castas	Primitivo
Teor Alcoólico	13%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	20-40 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Schola Sarmenti é uma vinícola do século XIX, que em 1999 foi totalmente restaurada por Lorenzo Marra e Alessandro Calabrese.

Com foco na tradição e no respeito ao *terroir*, seus vinhos são produzidos a partir de vinhas jovens e também antigas, todas plantadas no sistema "*alberello*". A adega está entre as que mais se destacaram na região nos últimos anos, citada, inclusive, pela Revista Forbes como um grande exemplo do renascimento dos vinhos da Puglia.

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.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (cereja, cassis, ameixa), geleia de amora, floral de rosas-vermelhas, especiarias adocicadas (nos-moscada), cacau



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

de ótimo porte, tem taninos macios e aveludados completados por uma acidez no ponto; as frutas vermelhas e negras maduras se destacam no primeiro ataque, seguidas por especiarias doces e notas de cacau, com deliciosa persistência

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



CULINÁRIA