VINUM·DAY
est. 2014

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

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