

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Scarànto Governo All'Uso Toscano Rosso 2021
Vinícola	Riolite Vini
Safra	2021
País	Itália
Região	Toscana
Tipo	tinto
Castas	100% Sangiovesse
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	estágio parcial em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2031
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	100 pts Italian Wine Guy 99 pts Luca Maroni Ouro - Portugal Wine Trophy

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Trata-se de um vinho elaborado por pai e filho, ambos renomados e muito experientes no ramo, que apostaram em um<u> método de elaboração ancestral</u>, para unir suas competências diante de uma única paixão, o vinho.

Franco Bernabei é enólogo consultor com quase <u>50 anos de experiências na Toscana</u>, popularmente conhecido pela alcunha de "Mister Sangiovese", tamanha sua autoridade perante a casta. Na escolta temos seu filho Matteo, homem que lida com o pai diariamente no ofício, e responde pela marca <u>Riolite Vini</u>.

Juntos, elaboraram na safra 2021 uma edição especial do Scarànto, vinho feito unicamente com <u>Sangiovese</u>, empregando o antigo método <u>Governo All'Uso Toscano</u>.

Em um primeiro momento, o nome pode soar estranho, mas nada tem a ver com a política. No antigo dialeto toscano a palavra governo possui o significado de "alimentar", o que remete a adição de uvas desidratadas para incentivar a fermentação do vinho.

Resumidamente, no Governo All'Uso Toscano metade das uvas segue o <u>processo tradicional</u>: são colhidas maduras e vinificadas imediatamente. Enquanto isso, a outra metade é <u>deixada para secar na adega</u>, como feito no Amarone. Ao final da fermentação alcoólica da primeira parte, as uvas desidratadas são adicionadas para fomentar uma segunda fermentação, bem como a malolática.

Esta técnica foi muito empregada na região de <u>Chianti Classico</u>, numa época quando não havia controles das condições ambientais. Diante da temperatura menor no final de outubro, a não conclusão da malolática era um problema constante. Portanto, este método foi uma ferramenta crucial para a <u>estabilidade e melhoria na qualidade</u> dos vinhos séculos atrás.

No entanto, as tecnologias em vinificação foram ocupando o lugar do trabalhoso Governo,

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, principalmente maduras em primeiro plano; em seguida pode ser notadas notas de especiarias doces, pimenta-do-reino, figo desidratado e ervas de quintal, finalizando com gostosos toques balsâmicos e delicadas nuances de chocolate meio amargo

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

harmonioso e de bom corpo, com taninos macios e domados muito bem equilibrados com uma acidez franca e bastante salivante. O perfil de sabor destaca a carga frutada e comprova os descritores aromáticos

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

tagliatelle ao ragu, pernil de cordeiro assado, carnes grelhadas, como short rib, bife grelhado na manteiga de ervas, queijos duros, como Parmigiano Reggiano e gorgonzola



CULINÁRIA

 mas atualmente, <u>alguns poucos produtores</u> vêm estudando e resgatando a técnica, conhecida por <u>agregar complexidade</u>.