

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Schola Sarmenti Cubardi Primitivo 2016

Vinícola Schola Sarmenti

Safra 2016 País Itália

Região IGT Salento

Tipo tinto

Castas 100% Primitivo

Teor Alcoólico 15%

Maturação 6 meses em barricas de carvalho e 8 meses em garrafa

Temperatura de

Serviço

16°C a 18°C

Guarda até 2024

Decanter 30 - 45 minutos

Premiações

VEDANTE







Natural

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O **Cubardi** é daqueles vinhos que encanta já na primeira taça, em especial para os apreciadores de tintos poderosos.

Trata-se de um Primitivo elaborado a partir de videiras com mais de 65 anos, conduzidas no sistema ancestral *Alberello* — uma espécie de poda em vaso que requer um nível maestral de habilidade técnica do viticultor.

Felizmente quem o produz possui não apenas *expertise*, mas também um comprometimento inabalável com a gestão das suas vinhas e com a qualidade final dos seus rótulos.

Schola Sarmenti aposta em viticultura orgânica, com manejo sustentável, e no caso particular deste Cubardi, rendimentos naturalmente controlados das vinhas velhas (em média <u>inferiores a 1 kg por</u> planta) — o que se traduz em frutos pequenos, de altíssima concentração.

As uvas são colhidas à mão e selecionadas dentro da vinícola. A fermentação ocorre com leveduras selvagens e a maturação em tonéis de carvalho de tosta média, seguida de um período de oito meses de afinamento em garrafa.

Um vinho perfeito dentro do seu estilo. Realmente impecável!

ANÁLISE SENSORIAL



DESCRIÇÃO

a textura sedosa cativa, e o equilíbrio perfeito entre potência e acidez fazem com que os 15% de álcool passem desapercebidos; uma explosão de sabores mescla framboesas, mirtilos e passas com nuances de cacau e tabaco, em um final longo e marcante



de cordeiro, pizza de pepperoni, charcutaria e queijos