

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

TAÇA



Bordeaux

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 inferiores a 1 kg por 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



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi de média intensidade



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

combina notas de cranberry, fumo de corda e muito chocolate, em meio a especiarias doces como baunilha e alcaçuz vermelho

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

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

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

churrasco, stracotto di manzo com polenta, pappardelle ao ragù de cordeiro, pizza de pepperoni, charcutaria e queijos



CULINÁRIA