VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Tormaresca Neprica Primitivo 2017
Vinícola	Tomaresca - Marchese Antinori
Safra	2017
País	Itália
Região	Puglia IGT
Tipo	tinto
Castas	100% Primitivo
Teor Alcoólico	14%
Maturação	8 meses em tanques de inox
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE

Aglomerada

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Nosso último homenageado na campanha do Dia do Enólogo, é um dos mais reconhecidos, admirados e talentosos profissionais da Itália, o sr. Renzo Cotarella.

"A tradição nunca deve ser considerada como um destino, porém como a soma de um conhecimento e sensibilidade que lhe permite inovar" – Renzo Cotarella

Renzo, que vem de uma família de viticultores e vinhateiros, construiu sua carreira em uma das maiores e melhores empresas vinícolas – a mítica e famigerada Antinori. Seu primeiro grande passo foi assumir a enologia da Castello della Salla, em 1981. Seu excelente trabalho o levou a ser o responsável por todos os projetos da Antinori, culminando no cargo de Enólogo Chefe e CEO da fabulosa empresa. Em 2001 foi nomeado "Enólogo do Ano" pela revista Wine Enthusiast.

Renzo é o comandante das várias vinícolas da Antinori pelo mundo, e é humilde e sensato ao afirmar que possuir equipes autônomas e qualificadas em cada projeto é fundamental para os negócios prosperem e caminhem por conta própria, porém não nega uma supervisão direta: *"se quer produzir vinhos com personalidade, você não pode produzi-los estando em Florença, em seu escritório, conversando com sua equipe por telefone ou Skype"*.

Apesar de possuir mais de 60 anos, aposentar-se está completamente fora de questão! Ele acredita firmemente que "sujar as mãos e as botas" é uma rotina para um bom trabalho ser feito. Mesmo possuindo uma vasta experiência, ele ainda se em constante desenvolvimento: *"Toda vez que você está na vinícola, toda a vez que uma safra se aproxima, você tem algo a aprender"*.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho purpura de média a alta intensidade

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: com aroma intenso e frutado, lembrando fruta madura e em compota (morango, amora e mirtilo), leve floral violeta e rosas-vermelhas, traz nuances de cravo, canela, alcaçuz e eucalipto

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: sedoso, aportando compota, notas de licor e especiarias doces, tem ótima estrutura, com taninos e acidez gastronômicos que acompanham muito bem sua intensidade frutada, com final longo e amável

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: peito de pato grelhado com figos assados, entrecot grelhado com risoto de pimenta-da-jamaica, tortellone de costela braseada em seu molho, charcutaria e queijos

O projeto da Tenuta Tormaresca iniciou na metade dos anos 1990, quando Renzo e o Marquês de Antinori viajaram para a Puglia. O Marquês se encantou pela região, sua cultura, sua capacidade vitivinícola e pelas suas antigas variedades autóctones. Sob o comando de Renzo, construíram uma moderna vinícola e, anos mais tarde, a Tormaresco colocou o primeiro vinho da Puglia entre os Top 100 da revista Wine Spectator.

O Tormaresca Nèprica Primitivo tem suas uvas provenientes de vinhedos localizados em San Pietro Vernotico, a menos de 20km do mar Adriático, em Salento, no coração da Puglia. Ali o clima é Mediterrâneo, com invernos amenos e longos, quentes e secos verões – condições ideais para variedades precoces, como a Primitivo.

É vinificado em tanques de aço inox com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Ao final da FML o vinho permanece nos tanques para um estágio de 8 meses. Então é engarrafado e passa mais 4 meses em cave para estabilização.