VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Proprieta Sperino Lessona 2017
Vinícola	Proprietà Sperino
Safra	2017
País	Itália
Região	Piemonte
SubRegião	Lessona
Tipo	tinto
Castas	Nebbiolo
Teor Alcoólico	14%
Maturação	34 meses em barris e botti de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2044
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	93 pts Decanter Magazine

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Lessona é uma das mais setentrionais DOC's do Piemonte. Dedicada a casta Nebbiolo, sua localização está, literalmente, "aos pés do monte", consistindo em uma área muito restrita, com cerca de apenas 6 hectares de videiras cultivadas na comuna homônima. Isso garante tintos muito refinados e de produção limitadíssima, que denotam características muito peculiares frente a outros ícones piemonteses.

Estas peculiaridades estão intrinsecamente ligadas a aspectos como solo, clima e técnicas de vinificação. Para começar, o *terroir* distintivo é de composição arenosa e mineral (de excelente drenagem), com pH naturalmente ácido, que potencializa vinhos com taninos e acidez ideais para um bom período de guarda. O clima é continental, levemente mais frio do que áreas como Barolo e Barbaresco, e conta com elevada amplitude térmica, tornando a maturação da cepa lenta. Além disso, os vinhedos da Proprietá Sperino estão dispostos em altitudes que variam de 290 a 350 metros.

Em consonância ao seu caráter diferenciado, a vinificação deste exemplar ocorreu seguindo antigos métodos empregados na região. Para começar, as uvas foram colhidas manualmente, passando por uma estrita seleção de cachos e, posteriormente, foram desengaçadas. Todos os processos foram conduzidos por gravidade e a fermentação, que levou 28 dias com leveduras indígenas, ocorreu em antigas cubas de madeira abertas. Com o cessar da atividade microbiológica, o vinho repousou durante 9 meses sobre as borras finas, mas ainda estagiou por mais 34 meses em barris de carvalho francês e *botti.* O toque final ficou a cargo de um afinamento em garrafa realizado nas caves da vinícola.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual — DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa ○ ○ ○ ○ ○ alta

EVOLUÇÃO: primário ○ ○ ○ ○ ○ terciário

DESCRIÇÃO

Análise gustativa

INTENSIDADE: baixa ○ ○ ○ ○ ○ alta

DOÇURA: seco ○ ○ ○ ○ ○ doce

ACIDEZ: baixa ○ ○ ○ ○ ○ alta

TANINO: baixa ○ ○ ○ ○ ○ alta

CORPO: leve ○ ○ ○ ○ ○ encorpado

PERSISTÊNCIA: curta ○ ○ ○ ○ ○ longa

DESCRIÇÃO

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