

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Scaranto Governo All'Uso Toscano Rosso 2021

Vinícola Riolite Vini

Safra 2021 Itália País

Toscana Região

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

100 pts Italian Wine Guy | 99 pts Luca Maroni | Ouro - Portugal Premiações

Wine Trophy

VEDANTE

TACA







Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

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

Franco Bernabei é enólogo consultor com quase 50 anos de experiências na Toscana, 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 Riolite Vini.

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

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 processo tradicional: são colhidas maduras e vinificadas imediatamente. Enquanto isso, a outra metade é deixada para secar na adega, 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.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise gustativa

CULINÁRIA

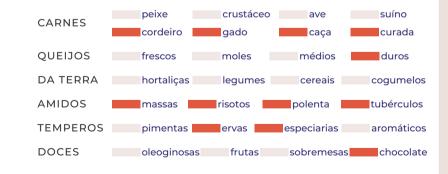


DESCRIÇÃO

PERSISTÊNCIA

CORPO

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



curta

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

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