VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Scaràntо Governo All'Uso Toscano Rosso 2021
Vinícola	Riolite Vini
Safra	2021
País	Itália
Região	Toscana
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
Premiações	100 pts Italian Wine Guy | 99 pts Luca Maroni | Ouro - Portugal Wine Trophy

VEDANTE

Natural

TAÇA

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 Scaràntо, 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 visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi profundo e brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas e negras, principalmente maduras em primeiro plano; em seguida pode ser contatado notas de especiarias doces, pimenta-do-reino, figo desidratado e ervas de quintal, finalizando com gostosos toques balsâmicos e delicadas nuances de chocolate meio amargo

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: 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

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: 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 Chianti Classico, 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 estabilidade e melhoria na qualidade dos vinhos séculos atrás.

No entanto, as tecnologias em vinificação foram ocupando o lugar do trabalhoso *Governo,* mas atualmente, alguns poucos produtores vêm estudando e resgatando a técnica, conhecida por agregar complexidade.