

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Schola Sarmenti Nerio Nardò Riserva 2015
Vinícola	Schola Sarmenti
Safra	2015
País	Itália
Região	Nardò DOC, Puglia
Tipo	tinto
Castas	80% Negroamaro e 20% Malvasia Nera
Teor Alcoólico	14%
Maturação	8 meses em barricas de carvalho francês e 6 meses em garrafas
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	45-60 minutos
Premiações	4.1 Vivino

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Depois do estrondoso sucesso do *Cubardi*, trazemos hoje mais um espetacular vinho da Schola Sarmenti – o **Nerio**.

Antes de falarmos sobre o vinho, vamos lembrar da vinícola? A Schola Sarmenti foi construída na metade dos anos 1800 e ficou abandonada por mais de 50 anos até que os atuais proprietários, Lorenzo Marra e Alessandro Calabrese a adquiriram e, após três anos de reformas, a vinícola foi oficialmente reinaugurada em 1999. Segundo Lorenzo, a vinícola é *“um lugar onde você pode respirar o ar do passado enquanto o aroma de madeira e o excitante cheiro de vinho proporcionam uma amostra de um encantamento perfeito”*.

O Schola Sarmenti Nerio foi elaborado dentro das normas da **D.O.C. Nardò Riserva**. Esta denominação, estabelecida em 1987, está localizada em Salento, na região da Púglia e é caracterizada por priorizar a variedade **Negroamaro**, que obrigatoriamente necessita ter pelo menos 80% na composição do vinho. Para ser um Riserva, por lei deve-se ter um estágio em madeira.

Composto por 80% de Negroamaro e 20% de Malvasia Nera, o Schola Sarmenti Nerio Nardò Riserva 2015 tem suas uvas provenientes de **vinhedos com idade média de 50 anos** plantados em **Alberello** (um antigo sistema de condução da Púglia, similar ao goblet, porém de criterioso e difícil manejo) cultivados organicamente, com um **rendimento máximo de 1.8Kg por planta**. A colheita é feita toda manualmente e, ao chegar à vinícola, os cachos são escolhidos criteriosamente em uma mesa seletora. Então a vinificação começa com a inoculação de leveduras selecionadas para a fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada. Após a realização da FML, o vinho realiza um

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO vermelho rubi profundo, intenso e brilhante com reflexos granada

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO frutas vermelhas maduras (morango e framboesa) e em calda (cereja), especiarias doces (baunilha e alcaçuz), chocolate meio amargo, tabaco e notas de giz, pedra molhada e torrefação

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



Análise gustativa

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO ótima estrutura, com taninos granulados e maduros completados por uma acidez gastronômica. O sabor vem em camadas, revelando aos poucos todos os descritores olfativos

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 parrilla, carnes assadas ao forno em molho caramelizado, levemente doce e picante, pratos orientais, charcutaria e queijos



CULINÁRIA

estágio de 8 meses em tonéis de carvalho francês de tosta média. Enfim é engarrafado e descansa por mais 6 meses em cave.