

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Caprili Brunello di Montalcino 2017
<b>Vinícola</b>	Caprili
<b>Safra</b>	2017
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Toscana
<b>SubRegião</b>	Montalcino
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Sangiovese
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	36 meses em barris de carvalho da Eslavônia e 4 meses em garrafa
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2034+
<b>Decanter</b>	60 minutos
<b>Premiações</b>	96 pts Wine Spectator   96 pts Kerin O'Keefe   95 pts Wine Advocate   95 pts Vinous Media   94 pts Raffaele Vecchione   94+ pts Jeb Dunnuck   93 pts James Suckling   92 pts Decanter Magazine

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A trajetória vitivinícola na Fazenda Caprili remonta ao ano de 1965, quando a família Bartolomei adquiriu a propriedade, na região de Montalcino, e trocou a criação de gado pelo cultivo de vinhas.

O primeiro vinhedo plantado, denominado "Madre", é utilizado até hoje como referência, pois a partir deste, são realizadas as seleções clonais para o cultivo de novas videiras.

Em 1983, a primeira versão do Caprili Brunello di Montalcino (safra 1978) foi lançada, já constando o selo da DOCG criada no ano de 1980. Entre as principais normas, se destacam a elaboração exclusiva com Sangiovese Grosso e um longo período de maturação, usualmente feito em *botti* de carvalho e também nas próprias garrafas.

Os vinhedos cultivados pela vinícola localizam-se em Tavernelle, onde gozam de altitudes que vão de 225 a 340 metros acima do nível do mar, além de estratégicas exposições no sentido sudoeste, em direção ao mar, para manter as videiras arejadas e evitar possíveis infecções fúngicas. Além disso, a vinícola preza por um processo natural, com fermentações espontâneas, sem qualquer aditivo enológico, preservando a singularidade de cada nova safra.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

rubi com halos granada

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

notas de frutas vermelhas e negras maduras, couro, ervas culinárias, floral de rosas-vermelhas, piso florestal, além de toques balsâmicos, tabaco, e também café

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

tem elegância e muito equilíbrio, mostrando taninos polidos, acidez succulenta e sabores muito intensos e persistentes, que lembram sua paleta olfativa; trata-se de um exemplar jovem, com grande potencial de guarda

### 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

bisteca alla fiorentina, gnocchi com ragu de linguiça, risotto allo zaferano, polenta com ragu de cogumelos, filé à Wellington, salumeria clássica como prosciutto, pancetta, coppa e bresaola



### CULINÁRIA

OBS: no geral, a safra de 2017 foi mais quente e seca na região, sendo que a Caprili registrou uma produção 15% menor do que o normal. Porém, com um clima mais confiável, foi possível obter frutos mais concentrados e realizar um melhor gerenciamento dos vinhedos, com escolha do ponto ótimo de colheita.