

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Caprili Brunello di Montalcino 2017
Vinícola	Caprili
Safra	2017
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Montalcino
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese
Teor Alcoólico	14%
Maturação	36 meses em barris de carvalho da Eslavônia e 4 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034+
Decanter	60 minutos
Premiações	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 suculenta 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.