

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Caprili Brunello di Montalcino 2018
Vinícola	Caprili
Safra	2018
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Brunello di Montalcino DOCG
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese Grosso
Teor Alcoólico	14%
Maturação	24 a 30 meses em botti de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034+
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	95 pts Wine Enthusiast 94 pts Wine Advocate 93 pts James Suckling 93 pts Wine Spectator 93 pts Falstaff 92+ pts Jeb unnuck 92 pts Vinous Media 92 pts Decanter Magazine

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Caprili foi fundada em 1965 pela família Bartolomei, que adquiriu uma antiga fazenda de criação de gado, e mudou sua vocação para a vitivinicultura.

Seus vinhedos estão em Tavernelle, onde gozam de altitudes que vão de 225 a 340 metros acima do nível do mar, além de uma estratégica exposição solar sudoeste, em direção ao mar, para manter as videiras arejadas e evitar possíveis infecções fúngicas.

A vinícola preza por um processo natural, com fermentações espontâneas, sem qualquer aditivo enológico, preservando a singularidade de cada nova safra. Seu Brunello di Montalcino - cuja primeira safra foi lançada em 1979, já com o selo da DOCG - é elaborado 100% com Sangiovese Grosso, com uma maturação de 24 a 30 meses em botti, além de outros 9 meses em garrafa.

Fruto da excelente safra 2018, que deu origem a vinhos elegantes, dignos de guarda, com o perfil autêntico de um Brunello.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	DESCRIÇÃO
Análise olfativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>EVOLUÇÃO primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</p> <p>DESCRIÇÃO</p>
Análise gustativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>DOÇURA seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</p> <p>ACIDEZ baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>TANINO baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>CORPO leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</p> <p>PERSISTÊNCIA curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</p> <p>DESCRIÇÃO</p>

CULINÁRIA

CARNES	<input type="checkbox"/> peixe	<input type="checkbox"/> crustáceo	<input type="checkbox"/> ave	<input checked="" type="checkbox"/> suíno
	<input checked="" type="checkbox"/> cordeiro	<input checked="" type="checkbox"/> gado	<input checked="" type="checkbox"/> caça	<input checked="" type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input type="checkbox"/> frescos	<input type="checkbox"/> moles	<input checked="" type="checkbox"/> médios	<input checked="" type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input type="checkbox"/> hortaliças	<input checked="" type="checkbox"/> legumes	<input type="checkbox"/> cereais	<input checked="" type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input checked="" type="checkbox"/> massas	<input checked="" type="checkbox"/> risotos	<input checked="" type="checkbox"/> polenta	<input checked="" type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input checked="" type="checkbox"/> pimentas	<input checked="" type="checkbox"/> ervas	<input type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> 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