

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Caprili Brunello Di Montalcino 2019
<b>Vinícola</b>	Caprili
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Toscana
<b>SubRegião</b>	Brunello di Montalcino DOCG
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Sangiovese Grosso
<b>Teor Alcoólico</b>	15%
<b>Maturação</b>	30 meses em barris de carvalho da Eslavônia
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2044
<b>Decanter</b>	60 a 180 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 Dunnock   93 pts James Suckling   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 se beneficiam 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.

Agora, a Caprili entrega seu aguardado Brunello da safra 2019, considera uma das melhores dos últimos 20 anos na região.

## ANÁLISE SENSORIAL

<b>Análise visual</b>	DESCRIÇÃO
<b>Análise olfativa</b>	<p>INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>EVOLUÇÃO <span style="float: right;">primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</span></p> <p>DESCRIÇÃO</p>
<b>Análise gustativa</b>	<p>INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>DOÇURA <span style="float: right;">seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</span></p> <p>ACIDEZ <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>TANINO <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>CORPO <span style="float: right;">leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</span></p> <p>PERSISTÊNCIA <span style="float: right;">curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</span></p> <p>DESCRIÇÃO</p>
<b>CULINÁRIA</b>	<p>CARNES <span style="float: right;">peixe <input type="checkbox"/> crustáceo <input type="checkbox"/> ave <input type="checkbox"/> suíno <input checked="" type="checkbox"/></span>  <span style="float: right;">cordeiro <input checked="" type="checkbox"/> gado <input checked="" type="checkbox"/> caça <input checked="" type="checkbox"/> curada <input checked="" type="checkbox"/></span></p> <p>QUEIJOS <span style="float: right;">frescos <input type="checkbox"/> moles <input type="checkbox"/> médios <input checked="" type="checkbox"/> duros <input checked="" type="checkbox"/></span></p> <p>DA TERRA <span style="float: right;">hortaliças <input type="checkbox"/> legumes <input checked="" type="checkbox"/> cereais <input type="checkbox"/> cogumelos <input checked="" type="checkbox"/></span></p> <p>AMIDOS <span style="float: right;">massas <input checked="" type="checkbox"/> risotos <input checked="" type="checkbox"/> polenta <input checked="" type="checkbox"/> tubérculos <input checked="" type="checkbox"/></span></p> <p>TEMPEROS <span style="float: right;">pimentas <input checked="" type="checkbox"/> ervas <input checked="" type="checkbox"/> especiarias <input type="checkbox"/> aromáticos <input type="checkbox"/></span></p> <p>DOCES <span style="float: right;">oleoginosas <input type="checkbox"/> frutas <input type="checkbox"/> sobremesas <input type="checkbox"/> chocolate <input type="checkbox"/></span></p> <p>DESCRIÇÃO <span style="float: right;">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</span></p>