

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Caprili Brunello Di Montalcino 2019
Vinícola	Caprili
Safra	2019
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Brunello di Montalcino DOCG
Tipo	tinto
Castas	100% Sangiovese Grosso
Teor Alcoólico	15%
Maturação	30 meses em barris de carvalho da Eslavônia
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2044
Decanter	60 a 180 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 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

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