

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Capuzzimati Nero di Troia 2022
<b>Vinícola</b>	Cantine Capuzzimati
<b>Safra</b>	2022
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Puglia
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Nero di Troia
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%
<b>Maturação</b>	6 meses na garrafa
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2029
<b>Decanter</b>	30 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Apresentamos o excelente Nero di Troia da linha clássicos da Cantine Capuzzimati.

Essa encantadora vinícola familiar, estabelecida em 1952 na península de Salento, é uma das poucas no sul da Itália que ainda preserva o cultivo dessa antiga casta. O pequeno vinhedo de Nero di Troia da Capuzzimati, com mais de 35 anos de idade, prospera em um solo predominantemente calcário.

Caracterizada por sua baixa produtividade e cultivo limitado, é uma variedade cercada de histórias e mitos. Seu nome remete à cidade de Troia, na província de Foggia. Segundo a tradição, a cidade teria sido fundada por Diomedes, o lendário herói da Guerra de Troia, que trouxe consigo a variedade e a plantou na região.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

notas de ameixa madura e cassis se destacam, acompanhadas por um conjunto de especiarias doces e um toque final defumado



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

surpreende com taninos macios e agradáveis, equilibrados por uma acidez na medida certa, que estimula a salivação; os sabores confirmam as sensações aromáticas, marcados pela intensidade e longa persistência

#### 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

embutidos e queijos maturados, ossobuco com risoto de açafrão, lasanha à bolognesa, carnes de caça assadas, carnes de gado grelhadas, pizza napoletana, cassoulet clássico, curry indiano



### CULINÁRIA