

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Calatia Casavecchia 2021
Vinícola	Calatia
Safra	2021
País	Itália
Região	Campania
SubRegião	Terre del Volturno
Tipo	tinto
Castas	
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	6 meses em cubas de carvalho e 6 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2032
Decanter	45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Já imaginou degustar uma casta italiana que praticamente desapareceu dos vinhedos e hoje sobrevive graças ao trabalho de um pouquíssimos produtores?

Estamos falando da Casavecchia, uma variedade da Campania que beirou a extinção e só voltou ao mapa vitivinícola há algumas décadas.

Reza a lenda que uma única videira esquecida foi descoberta entre nas ruínas de uma casa velha na cidade de Pontelatone, da qual foram retiradas estacas para enxertar novas videiras.

Atualmente, apenas um número muito reduzido de produtores dedica-se à preservação desse patrimônio, entre eles a Calatia, vinícola voltada exclusivamente ao resgate das castas históricas.

Seus vinhedos encontram-se a apenas 100 metros do Rio Volturno, sobre solos vulcânicos ricos em calcário, argila e areia avermelhada. Nesse cenário privilegiado, a Casavecchia apresenta produtividade naturalmente baixa e maturação muito tardia, permanecendo na videira até a segunda quinzena de outubro para alcançar sua máxima expressão.

Na adega, o mesmo cuidado se traduz em uma elaboração paciente. O vinho fermenta em cubas de carvalho e amadurece por 6 meses em madeira, seguidos de outros 6 meses de afinamento em garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

cerejas, ameixas e amoras maduras envoltas por notas de flores e ervas secas, tabaco, anis-estrelado, cravo, nuances defumadas e delicados toques de cacau



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca, mostra toda a potência da Casavecchia: estrutura imponente, excelente concentração, taninos finos e polidos e intensos, além de uma acidez vibrante que sustenta um final longo, muito profundo



CULINÁRIA

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

cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos