

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Campi Taurasini Irpinia 2015
Vinícola	Il Cortiglio
Safra	2015
País	Itália
Região	Campania
SubRegião	Irpinia DOC
Tipo	tinto
Castas	100% Aglianico
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em um misto de tanques de inox e barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2029
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	Duplo Ouro Gilbert & Gaillard International Wine Challenge 2020

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Aglianico está para Taurasi assim como a Nebbiolo está para Barolo e a Sangiovese está para Brunello di Montalcino.

Porém, tanto a Nebbiolo quanto a Sangiovese possuem oficialmente um irmão mais jovem, também chamado de second vin, o Langhe Nebbiolo e o Rosso di Montalcino.

A Il Cortiglio elabora um vinho que pode ser considerado, um segundo vinho de seu Taurasi, o Campi Taurasini Irpinia, um varietal de Aglianico com amadurecimento de 12 meses em um misto de tanques de inox e barricas de carvalho cujas uvas são provenientes de vinhedos cultivados dentro dos limites da D.O.C.G. Taurasi (a grande diferença dele para o Taurasi, seu irmão mais velho, é o tempo de amadurecimento, que no Taurasi deve ser de no mínimo 36 meses).

Seria então o Campi Taurasini Irpinia um baby Taurasi?? Acreditamos que ele possa ser chamado assim!

A Il Cortiglio é um produtor referência da Irpinia, considerada a principal região da Campania. Fundada em 2004 a empresa se orgulha de cultivar todos os seus vinhedos de forma orgânica e sustentável nos arredores da comuna de Fontanarosa, que fica dentro dos limites da D.O.C.G. Taurasi. É um terroir privilegiado a cerca de 600 metros de altitude, de grande amplitude térmica diária e solo

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo, intenso e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, com a groselha, a ameixa e a amora em evidência, escoltadas por notas de baunilha e alcaçuz, e nuances de chocolate amargo, tosta e madeira

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

excelente estrutura, construída por equilíbrio entre taninos firmes e maduros e uma ótima e refrescante acidez. Os sabores acompanham os descritores olfativos e o final de boca é muito saboroso e de grande 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

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



CULINÁRIA

predominantemente argilo-calcário.