

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Capanna Brunello di Montalcino 2018
Vinícola	Capanna
Safra	2018
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Montalcino
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	30 a 36 meses em barris de carvalho da Eslavônia + 6 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034+
Decanter	de 60 a 180 minutos
Premiações	98 pts Luca Gardini 95 pts Revista Adega 95 pts Raffaele Vecchione 94 pts Wine Enthusiast 94 pts Falsaff 93 pts Decanter Magazine 93 pts Vinous Media 93 pts James Suckling 92 pts The Wine Independent 18 pts Vinum Wine Magazine 4 Vitis - Vitae AIS 5 Grappoli - Bibenda

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Giuseppe Cencioni, um dos 25 fundadores do Consorzio del Vino Brunello di Montalcino, criou a vinícola Capanna junto de seus filhos em 1957 na área de Montesoli, no norte da denominação.

De caráter familiar, a vinícola se beneficia de processos meticulosos para elaborar vinhos renomados, utilizando também vinhas próprias cultivadas em um raio de no máximo 2 km da propriedade.

Seu clássico Brunello da safra 2018, é 100% elaborado com Sangiovese, oriunda das vinhas mais antigas da propriedade. A vinificação já é feita dentro de barris de carvalho da Eslavônia, onde o vinho também permanece para um estágio que demanda de 30 a 36 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi com reflexos granada

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas de frutas escuras, como ameixas e cerejas maduras, seguidos por nuances florais, como violetas, e especiarias, como canela e cravo, além de traços de tabaco e couro

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado



Análise gustativa

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

vinho encorpado, com taninos bem estruturados, uma acidez que provoca bastante salivação, enquanto o paladar é dominado por sabores de frutas escuras, que se entrelaçam com notas de especiarias, tabaco e um leve toque terroso; o final é longo e persistente

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



CULINÁRIA

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

