VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Capoccia Ciliegiolo Maremma Toscana 2019
Vinícola	Vignaioli Del Morellino
Safra	2019
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Maremma
Tipo	tinto
Castas	Ciliegiolo e Alicante
Teor Alcoólico	13%
Maturação	estagiou em tanques de aço inoxidável por 3 meses, e mais afinamento em garrafa por 3 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	2025
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	93 pts Luca Maroni

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1972, a Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano é referência na região de Maremma, Toscana. É uma vinícola cooperativa focada na qualidade e não na quantidade. Por isso, apesar de contar com mais de 700 hectares de videiras, cada produtor é detentor de apenas 3, para que assim cada um possa realizar um trabalho primoroso em suas videiras.

Capoccia é vinho elaborado com as castas Ciliegiolo (85%) e Alicante (15%), colhidas no seu ponto ótimo de maturação. As uvas foram maceradas por 12 horas em alta temperatura (35°C) e posteriormente fermentadas a 27°C. Após a fermentação malolática, o estágio decorreu por 3 meses sobre as borras finas.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: esbanja um *bouquet* de frutas negras, como ameixa, amora, mirtilo e cassis, com toques de violeta, nibs de cacau e anis-estrelado

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: um vinho harmônico e bem estruturado do início ao fim, conta com taninos macios e acidez suculenta, que combinam perfeitamente com suas notas frutadas e seu retro-gosto que remete as especiarias

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: talharim ao sugo, bife à parmegiana, risoto de porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral