

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Capoccia Ciliegiole Maremma Toscana 2019
Vinícola	Vignaioli Del Morellino
Safra	2019
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Maremma
Tipo	tinto
Castas	Ciliegiole 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 Ciliegiole (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

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

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

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



CULINÁRIA