VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Caprili Brunello Di Montalcino 2019
Vinícola	Caprili
Safra	2019
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Brunello di Montalcino DOCG
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese Grosso
Teor Alcoólico	15%
Maturação	30 meses em barris de carvlho da Eslavônia
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2044
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	96 pts Wine Spectator | 95 pts Wine Advocate | 95 pts Vinous | 94 pts Jeb Dunnuck | 93 pts James Suckling | 92 pts Decanter | 96 pts Kerin O'Keefe | 94 pts Raffaele Vecchione

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Caprili foi fundada em 1965 pela família Bartolomei, que adquiriu uma antiga fazenda de criação de gado, e mudou sua vocação para a vitivinicultura.

Seus vinhedos estão em Tavernelle, onde se beneficiam de altitudes que vão de 225 a 340 metros acima do nível do mar, além de uma estratégica exposição solar sudoeste, em direção ao mar, para manter as videiras arejadas e evitar possíveis infecções fúngicas.

A vinícola preza por um processo natural, com fermentações espontâneas, sem qualquer aditivo enológico, preservando a singularidade de cada nova safra. Seu Brunello di Montalcino - cuja primeira safra foi lançada em 1979, já com o selo da DOCG - é elaborado 100% com Sangiovese Grosso, com uma maturação de 24 a 30 meses em botti, além de outros 9 meses em garrafa.

Agora, a Caprili entrega seu aguardado Brunello da safra 2019, considera uma das melhores dos últimos 20 anos na região.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO

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 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