

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Caprili Rosso di Montalcino DOC 2024
Vinícola	Caprili
Safra	2024
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Rosso di Montalcino D.O.C.
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese Grosso
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	12 meses em grandes barris de carvalho da Eslavônia
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034
Decanter	45 minutos
Premiações	93 pts Vinous 92 pts Winemag 92 pts Michael Godel (Wine Align) 91 pts Kerin O`Keefe 90 pts Jeb Dunnuck 90 pts James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Caprili é uma das vinícolas mais importantes de Montalcino e tem origem no início do século XX, quando a família Bartolommei chegou a região como meeira nas propriedades da Tenuta Villa Santa Restituta. Em 1965, Alfo Bartolommei e seu pai, Alberto, finalmente adquiriram o Podere Caprili, então com cerca de 500 videiras remanescentes da filoxera, e fundaram uma nova etapa da propriedade que teve início com o plantio da Vigna Madre, que ainda hoje fornece material para os novos vinhedos. O primeiro vinho engarrafado com o nome Caprili foi o Rosso di Montalcino 1978, enquanto o primeiro Brunello chegou ao mercado em 1983.

Atualmente conduzida pela família Bartolommei em sua terceira geração, a Caprili mantém seus vinhedos na encosta sudoeste de Montalcino, entre 225 e 340 metros de altitude, com orientação para os vales do Orcia e do Ombrone e influência da ventilação marítima. O Rosso di Montalcino 2024 é elaborado a partir de Sangiovese das parcelas Testucchiaia e Palazzetto, com fermentação espontânea em tanques de aço inoxidável e amadurecimento em grandes botti de carvalho da Eslavônia.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE baixaalta
EVOLUÇÃO primárioterciário
DESCRIÇÃO



Análise gustativa

INTENSIDADE baixaalta
DOÇURA secodoce
ACIDEZ baixaalta
TANINO baixaalta
CORPO leveencorpado
PERSISTÊNCIA curtalonga
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