

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Il Cortiglio Taurasi 2019
Vinícola	Il Cortiglio
Safra	2019
País	Itália
Região	Campania
SubRegião	Taurasi
Tipo	tinto
Castas	100% Aglianico
Teor Alcoólico	14%
Maturação	24 meses em botti de carvalho francês de 1000 litros
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2039
Decanter	entre 90 e 180 minutos
Premiações	

VEDANTE	TAÇA
 Natural	 Bordeaux

A **Il Cortiglio** é um produtor referência da **Irpinia**, considerada a principal região da **Campania**. Fundada em 2004 a empresa se orgulha de cultivar todos os seus vinhedos de forma orgânica e sustentável nos arredores da comuna de **Fontanarosa**, que fica dentro dos limites da **D.O.C.G. Taurasi**.
Il Cortiglio foi a primeira região do sul da Itália a receber o status de **DOCG**, e isso diz muito sobre o prestígio e sobre a qualidade dos vinhos desta porção da Campania.
As vinhas de **Taurasi** estão situadas em encostas flanqueando o rio Calore, com altitude variando entre 300 e 700 metros sobre o nível do mar. A combinação desta altitude, com os solos que **mesclam componentes calcários e vulcânicos**, dão às uvas excelente acidez e uma poderosa estrutura tânica. Com isso os vinhos são frequentemente comparados aos grandes tintos do Piemonte, ao ponto de receberem a alcunha de "**Barolo do Sul**".
A referência faz sentido, mas acreditamos que **Taurasi** geralmente tem ombros ainda mais largos, com uma "musculatura" que poucos vinhos do Piemonte conseguem desenvolver.
É o caso deste exemplar da **Il Cortiglio**, uma expressão típica e poderosa da variedade Aglianico. Estas, são oriundas do **Fosso Cavallo** (que possui certificação orgânica). A colheita é totalmente manual e, após uma vinificação tradicional, o vinho é inserido em **botti de carvalho francês de 1000 litros onde amadurece por longos 24 meses**. Após engarrafado, ainda **estagia em cave por pelo menos mais 3 anos**.

ANÁLISE SENSORIAL	
 Análise visual	DESCRIÇÃO vermelho rubi intenso, profundo e brilhante
 Análise olfativa	INTENSIDADE baixa alta
	EVOLUÇÃO primário terciário
 Análise gustativa	DESCRIÇÃO esbanja aromas de ameixa negra, amora madura e figo em compota. Traz ainda nuances de especiarias doces, como cravo-da-índia e baunilha, além de notas de caramelo, cedro, e toques tostados
	INTENSIDADE baixa alta
	DOÇURA seco doce
	ACIDEZ baixa alta
	TANINO baixa alta
	CORPO leve encorpado
	PERSISTÊNCIA curta longa
	DESCRIÇÃO em boca temos um vinho impactante! Voluptuoso, carnudo, com enorme vocação gastronômica. Apesar da idade ainda se mostra em plena forma, com taninos firmes e acidez salivante. Tem ótima concentração e sabores persistentes, que mesclam bombom de cereja, alcaçuz e tabaco

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	ossobuco alla milanese, ensopado de carne, bracirole alla messinese, queijos pecorino e grana padano, charcuteria, como soppressata, ragù alla napoletana			

