

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|------------------------|--|
| Vinho | La Cappuccina Campo Buri 2018 |
| Vinícola | La Cappuccina Vini |
| Safra | 2018 |
| País | Itália |
| Região | Veneto |
| Tipo | tinto |
| Castas | Carmenère e Oseleta |
| Teor Alcoólico | 14,5% |
| Maturação | 14 meses em barricas de carvalho francês de primeiro uso e 12 meses em garrafa |
| Temperatura de Serviço | 16 a 18 °C |
| Guarda | 2033 |
| Decanter | 30 a 45 minutos |
| Premiações | |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

La Cappuccina é uma das vinícolas mais tradicionais do Vêneto no trabalho orgânico e biodinâmico. Desde 1985, maneja 42 hectares divididos em pequenos lotes, sempre focando nas castas locais e em vinhos de alta qualidade. Dentre desse contexto, o vinícola Campo Buri é um dos seus projetos mais interessantes. Instalado em solo basáltico de origem vulcânica, reúne alta densidade de plantio (5.400 plantas por hectare) e videiras com cerca de 25 anos, que entregam uvas naturalmente concentradas. A Carménère, variedade que já teve forte presença no Vêneto, é preservada pela La Cappuccina e assume o protagonismo no exemplar oriundo de Campo Buri. O corte é de 90% Carménère e 10% Oseleta, vinificadas separadamente com maceração prolongada e fermentação que atinge até 28 °C. Depois da malolática, o vinho amadurece 14 meses em barricas francesas e descansa por pelo menos mais 12 meses em garrafa antes de chegar ao mercado.

ANÁLISE SENSORIAL

| | | | |
|---|--------------|----------|-----------|
|  Análise visual | INTENSIDADE | baixa | alta |
|  Análise olfativa | EVOLUÇÃO | primário | terciário |
| | DESCRÍÇÃO | | |
| | INTENSIDADE | baixa | alta |
| | DOÇURA | seco | doce |
| | ACIDEZ | baixa | alta |
|  Análise gustativa | TANINO | baixa | alta |
| | CORPO | leve | encorpado |
| | PERSISTÊNCIA | curta | longa |
| | DESCRÍÇÃO | | |

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

CULINÁRIA

DESCRÍÇÃO cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos