

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.

Dentro desse contexto, o vinhedo 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 Carmenère, 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% Carmenère 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

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