

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Le Casine Montepulciano d'Abruzzo 2024
Vinícola	Famiglia Castellani
Safra	2024
País	Itália
Região	Abruzzo
SubRegião	Montepulciano d'Abruzzo DOC
Tipo	tinto
Castas	Montepulciano
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em barris de carvalho
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2034
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Localizada no setor sudeste da Itália central, Abruzzo é berço de ótimos vinhos, sendo que o mais famoso deles é um tinto, cuja uva é homônima de sua denominação, a Montepulciano D'Abruzzo DOC. Atenção para uma informação que muitas vezes leva os enófilos iniciantes à dúvida: O Montepulciano D'Abruzzo é elaborado com a casta Montepulciano; já o Vino Nobile di Montepulciano é uma D.O.C.G. toscana, localizada na cidade de Montepulciano (bem próxima à famigerada Montalcino) e, neste vinho, a uva utilizada é a Prugnolo Gentile, nome do clone local da Sangiovese.

O Le Casine Montepulciano D'Abruzzo é elaborado pela Castellani, um grupo vitivinícola com diversas cantinas principalmente na Toscana, com mais de 100 anos de tradição. Sua história remonta ao ano de 1903, quando Alfredo Castellani, um experiente viticultor, decide deixar de vender suas uvas e elaborar seu próprio vinho. Atualmente a empresa é gerida por Piergiorgio Castellani, que segue a filosofia passada de geração para geração: “a qualidade do vinho começa no vinhedo”.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
vermelho rubi



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO
aromas de frutas vermelhas e negras maduras, especiarias doces, chocolate ao leite, caramelo, tabaco e bombom de licor



Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO
no palato é limpo e aveludado, com bom corpo, taninos finos e maduros e uma acidez macia e bem dosada



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
talharim ao sugo, bife à parmegiana, risoto de porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral