

Olá, Visitante. Faça Login ou Cadastre-se



Buscar

[A Decanter](#)
[Produtores](#)
[Minha Conta](#)
[Onde Encontrar](#)
[Contato](#)

Bebidas Importadas
Bebidas Nacionais
Cristais
Acessórios
Azeites

Todos os Vinhos
Por País / Região
Por Produtores
Por Harmonização
Por Tipo
Por Uva


ADEGA VAZIA

Você está em: [🏠](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Caprili Rosso di Montalcino 2011 \(750ml\)](#)



Caprili Rosso di Montalcino 2011 (750ml) - 00049111




Classique

Produtor: Caprili
Classificação: Tinto
Uva: Sangiovese
País: Itália
Safra: 2011

AVISE-ME

Características Organolépticas: Coloração rubi de média concentração, borda levemente violácea. Aroma impressionante de cerejas negras, tabaco, couro e café. Enche a boca com sua densidade precisa, exalando notas terrosas, os taninos são finos, redondo, com ótima persistência.

Indique um amigo

 Compartilhe:  

Ficha Técnica

Características Técnicas:

Corpo: Robusto 🍷🍷

Tânicos: Moderadamente Tânico ●●

Acidez: Moderadamente Fresco ⚡

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses) ●●●

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar 🍷

Região: Toscana - Montalcino - Santa Restituta - vinhedos novos (altitude 335m sobre o nível do mar, exposição sudoeste e sul, direcionando-se aos rios Orcia

Composição de Castas: 100% Sangiovese Grosso (Brunello)

Amadurecimento: 6 meses em botti de carvalho da Eslavônia.

Estimativa de Guarda: 8 anos

Temperatura de Serviço: 16-18°C

Características Climáticas: Clima seco e ventilado, com longa estação de amadurecimento das uvas.

Características do Solo: Terreno de baixa fertilidade, composto principalmente de elementos de sílica e calcário, com presença de minerais, de estrutura grosseira e muito pedregoso.

Elaboração: Colheita Manual dos novos plantios da "azienda" com rendimentos de 40hl /ha. Vinificação em tinto de forma tradicional sem inoculação de leveduras, à temperatura de 26-28°C. Tempo total de maceração de 15-25 dias com remontagens aeradas nos primeiros dias em tanques fechados de inox e cimento vetrificado.

Características Organolépticas: Coloração rubi de média concentração, borda levemente violácea. Aroma impressionante de cerejas negras, tabaco, couro e café. Enche a boca com sua densidade precisa, exalando notas terrosas, os taninos são finos, redondo, com ótima persistência.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 14,5° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Massa com ovo (tagliatelle, pappardelle, fettuccine) com molhos à base de cogumelos frescos e secos, ou a base de caça. Polenta cremosa ao ragu de vitelo.

Premiações mais Relevantes: Não especificado.

Classificação Legal: D.O.C.

Safra 2012. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.