

Olá, Visitante. Faça Login ou Cadastre-se



Buscar

A Decanter
Produtores
Minha Conta
Onde Encontrar
Contato

Bebidas Importadas
Bebidas Nacionais
Cristais
Acessórios
Azeites

ADEGA VAZIA

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

Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Caprili Brunello di Montalcino 2008 \(750ml\)](#)



Caprili Brunello di Montalcino 2008 (750ml) - 00051208



Classifique

Produtor: Caprili
 Classificação: Tinto
 Uva: Sangiovese
 País: Itália
 Safra: 2008

Por R\$ 327,80
 em 3X de R\$ 109,27 sem juros

Comprar

Ganhe
 328 KM

Características Organolépticas: Coloração rubi concentrada, halo granada. Clássico olfato de cerejas maduras, rosas secas, alcaçuz, ervas mediterrâneas e couro. Enorme estrutura gustativa, os taninos garantem firmeza e longa guarda, sávido. Longo final.



Conheça melhor este produto
Baixe nossa ficha técnica detalhada

Clique aqui para imprimir etiqueta de premiação.

Ficha Técnica

Indique um amigo

Compartilhe:

Características Técnicas:

Corpo: Robusto

Tânicos: Tânico

Acidez: Moderadamente Fresco

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses)

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar

Região: Toscana - Montalcino - Santa Restituta - vinhedos de 25 anos de idade (altitude 335m sobre o nível do mar, exposição sudoeste e sul, direcionando-se a

Composição de Castas: 100% Sangiovese Grosso (Brunello)

Amadurecimento: 36 meses em "botti" (barris maiores) de carvalho da Eslovênia, de diversas passagens. Mínimo de 4 meses em garrafa antes de sair ao mercado.

Estimativa de Guarda: 15 anos.

Temperatura de Serviço: 18-20°C. Decantação recomendada.

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: Vinhedos plantados com densidade de 4.000 pés por hectare, conduzidos em "cordone speronato", com rendimento máximo de 1,5kg por planta (40hl/ha). Colheita manual com seleção dos cachos perfeitos. Prensagem, fermentação com duração de 25-28 dias, com remontagens aeradas nos primeiros dias e em ciclos fechados nos sucessivos. Temperatura controlada em torno de 30°C, com picos de 33°C, para máxima extração de polifenóis. Envelhecimento em "botti" de carvalho esloveno. Permanência por mais alguns meses em garrafa antes da emissão ao mercado.

Características Organolépticas: Coloração rubi concentrada, halo granada. Clássico olfato de cerejas maduras, rosas secas, alcaçuz, ervas mediterrâneas e couro. Enorme estrutura gustativa, os taninos garantem firmeza e longa guarda, sávido. Longo final.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 15° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Grandes peças de carne assadas; Caça em preparações em úmido com especiarias; Javali braseado servido com polenta; Tagliatelle com ragù de marreco selvagem e azeitonas pretas secas; Queijos curados de massa dura.

Premiações mais Relevantes: PARKER: 92 Pontos WINE ENTHUSIAST; 91 Pontos

Classificação Legal: Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Safra 2008. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.