

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: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Caprili Moscadello di Montalcino 2010 \(750ml\)](#)



## Caprili Moscadello di Montalcino 2010 (750ml) - 00151810



Classifique


**Produtor:** Caprili  
**Classificação:** Branco Doce  
**Uva:** Moscadello di Montalcino  
**País:** Itália  
**Safra:** 2010

**Por R\$ 145,80**  
em 3X de R\$ 48,60 sem juros

 **Comprar**

 **Ganhe**  
146 KM

**Características Organolépticas:** Coloração palha claríssima. O olfato muito limpo traz limão confitado e jasmim sob fundo levemente herbáceo. Muito sedoso em boca, suave e prazeroso.

 Conheça melhor este produto  
Baixe nossa ficha técnica detalhada

 **Indique um amigo**

**Compartilhe:**  

### Ficha Técnica

#### Características Técnicas:

**Corpo:** Leve 

**Tânicos:** Não especificado.

**Acidez:** Fresco 

**Madeira:** Sem Madeira 

**Estágio da Evolução:** Beber ou Guardar 

**Região:** Toscana - Montalcino - Santa Restituta - vinhedo Vigna della Fornacina (altitude 320m sobre o nível do mar, exposição sudoeste e sul, direcionando-se)

**Composição de Castas:** 100% Moscadello (Moscato)

**Amadurecimento:** 2 meses em cubas de aço inox.

**Estimativa de Guarda:** 5 anos

**Temperatura de Serviço:** 8°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 em vinhedos com baixíssimos rendimentos. Vinificação de forma tradicional sem inoculação de leveduras, à temperatura de 15°C. Interrupção da fermentação pela queda de temperatura, quando o mosto atinge o nível de açúcar-álcool desejado. Estabilização a frio com posterior filtração e engarrafamento em Dezembro.

**Características Organolépticas:** Coloração palha claríssima. O olfato muito limpo traz limão confitado e jasmim sob fundo levemente herbáceo. Muito sedoso em boca, suave e prazeroso.

**Fechamento com Tampa de Rosca:** Não

**Gradação Alcoólica:** 7° GL

**Diretrizes Enogastronômicas:** Sorbet de lichia com telha crocante de amêndoas; Apple pie (Torta de maçãs assada); Queijo gorgonzola sobre fatias de pão de damascos secos.

**Premiações mais Relevantes:** DUEMILAVINI A.I.S. 2012: 2 grappoli em 5

**Classificação Legal:** Moscadello di Montalcino D.O.C.

*Safra 2010. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.*



## FICHA TÉCNICA DE VINHO

PRODUTOR: Caprili

VINHO: Moscadello di Montalcino 2010

**REGIÃO:** Toscana - Montalcino - Santa Restituta - vinhedo Vigna della Fornacina (altitude 320m sobre o nível do mar, exposição sudoeste e sul, direcionando-se

**CLASSIFICAÇÃO LEGAL:** Moscadello di Montalcino D.O.C.

**COMPOSIÇÃO DE CASTAS:** 100% Moscadello (Moscato)

**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:** 7° GL

**ACIDEZ TOTAL:**

**AÇÚCARES RESIDUAIS:**

**PRODUÇÃO:** 3.500 garrafas

**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 em vinhedos com baixíssimos rendimentos. Vinificação de forma tradicional sem inoculação de leveduras, à temperatura de 15°C. Interrupção da fermentação pela queda de temperatura, quando o mosto atinge o nível de açúcar-álcool desejado. Estabilização a frio com posterior filtração e engarrafamento em Dezembro.

**AMADURECIMENTO:** 2 meses em cubas de aço inox.

**ESTIMATIVA DE GUARDA:** 5 anos

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:** Coloração palha claríssima. O olfato muito limpo traz limão confitado e jasmim sob fundo levemente herbáceo. Muito sedoso em boca, suave e prazeroso.

**CARTA DE VINHO SINTÉTICA:** Muito limpo no olfato traz limão confitado, jasmim e ervas frescas. Sedoso, suave, com acidez prazerosa.

**DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS:** Sorbet de lichia com telha crocante de amêndoas; Apple pie (Torta de maçãs assada); Queijo gorgonzola sobre fatias de pão de damascos secos.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 8°C

**PREMIAÇÃO MAIS RELEVANTE:**

- **DUEMILAVINI A.I.S. 2012: 2 grappoli em 5**

*Safra 2010. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.*