

VINHO TINTO LA CASA BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

País de Origem	Itália
Região	Toscana - Montalcino
Produtor	Caparzo
Safra	2018
Castas	Sangiovese
Temp. Serviço	18°C
Guarda	Mais de 35 anos
Harmonização	Carne vermelha Carne de caça Queijos envelhecidos
Análises	Álcool: 13,39% Acidez: 4,38g/l Açúcares Totais: <1,0g/l
Barrica	3 anos em barris de carvalho eslavos + 2 anos em garrafa.
Vinificação	A fermentação primária dura 7 dias, em temperaturas controladas entre 28 e 30° C e é seguida por delestage e remontagem. Por conta da excelente qualidade das cascas, o vinho segue em contato com elas por mais 10 - 15 dias. A fermentação maloláctica é espontânea, em temperatura controlada de 20 - 24° C, imediatamente após trasfega.
Notas de Prova	O Brunello La Casa é resultado da primeira experiência na região em se produzir um Brunello "single vineyard", ou seja, de somente uma vinha. De cor rubi tendendo ao granado com o tempo, seu aroma é penetrante, amplo e extremamente complexo, com notas de frutas vermelhas silvestre, especiarias e baunilha. Na boca é seco, bem balanceado e austero, amplo e persistente.



Cód. 25602