

FICHA TÉCNICA



Monte del Frá

Ca del Magro Custozza Superiore DOC

**DOMNO**
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Branco

VARIEDADE: Cortese 10,0%, Trebbiano 20,0%, Chardonnay 4,0%, Incrocio Manzoni 15,0%, Tocai Friulano 5,0%, Garganega 40,0%, Riesling Itálico 3,0% e Malvasia 3,0%

SAFRA: 2012

TERROIR: Sommacampagna - Vêneto - Itália

PAÍS: Itália 

ÁLCOOL: 13%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 10 - 12 °C

O vinhedo Ca del Magro encontra-se em uma das mais belas colinas de Custozza, um pequeno vilarejo da cidade de Sommacampagna, a sudeste do Lago de Garda. Localizado entre 100 e 150 metros acima do nível do mar, o vinhedo de mais de 40 anos abrange uma área aproximada de 7 hectares e é composto por antigas videiras de variedades autoctones conduzidas no sistema Pèrgola Veronese, com produção limitada a 2Kg por planta. O espaço do vinhedo ocupado com Garganega foi criado a partir da seleção e propagação de clones históricos. Essa combinação de fatores culminou em um vinho único e envolvente.

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 13% Acidez Total: 5,00 g/l de ácido tartárico

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Intensa coloração amarelo palha, límpido e brilhante.

OLFATO: O aroma é intenso, complexo e envolvente. O início é frutado e floral, porém, a característica cítrica gradativamente dá espaço para diferentes camadas aromáticas, que evoluem para notas de baunilha, mel, avelã, pimenta branca e um delicado toque mineral.

PALADAR: Em boca denota uma grande concentração, revelando uma textura sedosa e macia. Os aromas tornam a aparecer, sustentados por uma grande estrutura. A acidez, em perfeito equilíbrio, proporciona vivacidade e frescor, garantindo um final de boca maravilhoso.

HARMONIZAÇÃO: Quindim, Polenta mole com ragu de cordeiro, Panqueca e Carnes de aves

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;- Desengace das uvas frescas;- Maceração pré-fermentativa a frio;- Prensagem descontínua delicada;- Limpeza estática do mosto;- Uso de leveduras selecionadas;- Fermentação alcoólica com temperatura entre 14°C e 16°C;- Maturação em barricas de carvalho durante 4 meses ? 5% do vinho Garganega;- Afinamento em garrafa durante 6 meses;- Estabilizações, envase e rotulagem.