



gReserva



COSTARIPA Campostarne 2011

Costaripa Campostarne foi criado para a fundação do cirurgião cardíaco Christian Barnard, o sul-africano que realizou o primeiro transplante de coração no mundo. Com sua morte, o vinho mudou seu nome para Campostarne, em homenagem ao campo em que o pai do produtor Mattia caçava aves. Um vinho cheio de história, complexo, equilibrado, elegante e muito gastronômico. Classificação: Garda Clásico Rosso.

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Tinto

Terroir

País Itália
Região Lombardia – Garda
Produtor Costaripa
Safra 2011

Elaboração

Uva Sangiovese, Groppello, Marzemino e Barbera
Teor Alcoólico 13%
Amadurecimento 12 meses em barricas de carvalho francês

Por Murilo Azevedo

Visual Vermelho-rubi intenso.
Olfativo No nariz é complexo, com notas florais e de frutas do bosque, como amora e framboesa.
Gustativo Na boca é redondo, com boa estrutura e complexidade. Notas de cereja e frutas maduras, com boa acidez.
Harmonização Acompanha pratos com tomate, carnes como codorna e carne de vaca. Pode também acompanhar carnes brancas quando preparados com molhos mais estruturados ou até atum.

Serviço

Temperatura de Serviço 14°
Estimativa de Guarda 5 anos

Curiosidades

Groppello é uma uva autóctone da região de Garda que encontra condições climáticas que potencializam suas melhores características. Sua estrutura, que nunca é avassaladora se completa por sua elegância, acidez e, sobretudo, por seu sabor delicioso que resulta num vinho equilibrado e fresco. Já a Marzemino também é conhecida pelo vinho de Mozart, por ser citado na sua obra "Don Giovanni" - Despeje o vinho, excelente Marzemino! Também ficou famoso como vinho dos doges e dos imperadores, por nunca faltar na mesa dos nobres.