



Gran Reserva

Degusta Club



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, Gropello, 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	14º	Curiosidades	
Estimativa de Guarda	5 anos	Gropello 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.	