

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Albino Armani Amarone Riserva Cuslanus 2016
<b>Vinicola</b>	Albino Armani
<b>Safra</b>	2016
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Veneto
<b>SubRegião</b>	Amarone della Valpolicella Classico Riserva
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Corvina, Corvinone e Rondinella
<b>Teor Alcoólico</b>	16%
<b>Maturação</b>	24 meses em grandes barris e tonneaux
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2035 +
<b>Decanter</b>	de 60 a 180 minutos
<b>Premiações</b>	95 pts Doctor Wine   92 pts Decanter World Wine Awards   91 pts Wine Enthusiast   91 pts Falstaff   91 pts James Suckling   Grande Ouro - Concours Mondial de Bruxelles

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Albino Armani é um renomado produtor do norte da Itália, cuja história familiar na viticultura remonta a 1607 — um feito raro atualmente. Seus vinhedos se espalham por três regiões de destaque: Trentino-Alto Adige, Vêneto e Friuli-Venezia Giulia.

No Vêneto, nasce o Amarone Riserva Cuslanus, elaborado a partir das variedades Corvina, Corvinone e Rondinella, cultivadas na área de Valpolicella Classico.

As uvas, colhidas manualmente, passam pelo tradicional processo de secagem no *fruttaio*. A vinificação, que começa em janeiro do ano seguinte à colheita, é conduzida lentamente, e o vinho amadurece por cerca de 24 meses em grandes barris de carvalho e *tonneaux*. O Amarone Riserva Cuslanus só é lançado no mercado quatro anos após a safra, conforme as exigências da categoria *Riserva*.

## ANÁLISE SENSORIAL

<b>Análise visual</b>	DESCRIÇÃO
<b>Análise olfativa</b>	<p>INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>EVOLUÇÃO <span style="float: right;">primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</span></p> <p>DESCRIÇÃO</p>
<b>Análise gustativa</b>	<p>INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>DOÇURA <span style="float: right;">seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</span></p> <p>ACIDEZ <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>TANINO <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>CORPO <span style="float: right;">leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</span></p> <p>PERSISTÊNCIA <span style="float: right;">curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</span></p> <p>DESCRIÇÃO</p>

## CULINÁRIA

CARNES	<input type="checkbox"/> peixe	<input type="checkbox"/> crustáceo	<input type="checkbox"/> ave	<input type="checkbox"/> suíno
	<input checked="" type="checkbox"/> cordeiro	<input checked="" type="checkbox"/> gado	<input checked="" type="checkbox"/> caça	<input checked="" type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input type="checkbox"/> frescos	<input type="checkbox"/> moles	<input type="checkbox"/> médios	<input checked="" type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input type="checkbox"/> hortaliças	<input type="checkbox"/> legumes	<input type="checkbox"/> cereais	<input type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input checked="" type="checkbox"/> massas	<input checked="" type="checkbox"/> risotos	<input checked="" type="checkbox"/> polenta	<input checked="" type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input type="checkbox"/> pimentas	<input checked="" type="checkbox"/> ervas	<input checked="" type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input checked="" type="checkbox"/> chocolate

**DESCRIÇÃO** tagliatelle ao ragu, pernil de cordeiro assado, carnes grelhadas, como short rib, bife grelhado na manteiga de ervas, queijos duros, como Parmigiano Reggiano e gorgonzola