VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Albino Armani Amarone Riserva Cuslanus 2016
Vinícola	Albino Armani
Safra	2016
País	Itália
Região	Veneto
SubRegião	Amarone della Valpolicella Classico Riserva
Tipo	tinto
Castas	Corvina, Corvinone e Rondinella
Teor Alcoólico	16%
Maturação	24 meses em grandes barris e tonneaux
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035 +
Decanter	de 60 a 180 minutos
Premiações	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

Análise visual

DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa — alta
DOÇURA	seco — doce
ACIDEZ	baixa — alta
TANINO	baixa — alta
CORPO	leve — encorpado
PERSISTÊNCIA	curta — longa
DESCRIÇÃO	

CULINÁRIA

CARNES	peixe, crustáceo, ave, suíno, **cordeiro**, **gado**, **caça**, **curada**
QUEIJOS	frescos, moles, médios, **duros**
DA TERRA	hortaliças, legumes, cereais, cogumelos
AMIDOS	**massas**, **risotos**, **polenta**, **tubérculos**
TEMPEROS	pimentas, **ervas**, **especiarias**, aromáticos
DOCES	oleoginosas, frutas, sobremesas, **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