

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Aldegheri Le Pietre Santambrogio 2015
Vinícola	Aldegheri
Safra	2015
País	Itália
Região	Valpolicella (Veneto)
Tipo	tinto
Castas	Corvina, Cabernet Sauvignon e Rondinella
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	12 meses em barris de carvalho
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	15-30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Aglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O **Vêneto** é a uma das principais regiões produtoras de vinhos da Itália, tanto em quantidade como de qualidade. É a região com o maior número de DOCGs e DOCs.

A **DOC Valpolicella** é uma das mais importantes do país, com um monstruoso volume de produção, que é escoado tanto no mercado interno como em todo o nosso planeta. Já a DOCG Amarone Della Valpolicella é uma das grandes denominações do país, tão importante quanto as icônicas Barolo e Brunello di Montalcino.

São diversas uvas permitidas para a elaboração de um Amarone, porém as quatro mais utilizadas são: **Corvina, Rondinella, Corvinone** e Molinara, sendo a Corvina a principal variedade.

Alguns produtores, além de elaborarem vinhos dentro das tradicionais DOCs, também apostam em outras criações para diversificar e aprimorar seu portfólio – **como no vinho que apresentamos hoje.**

O **Aldegheri Le Pietre Satambrogio** é um assemblage entre as tradicionais **Corvina e Rondinella** e a “intrusa” **Cabernet Sauvignon**, provenientes de uma colheita manual no início de outubro – quando as uvas começam a apresentar sobrematuração. Sua fermentação alcoólica é realizada em tanques de aço inox com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Então o vinho é colocado em **barris de carvalho**, onde realiza a malolática espontânea e permanece por **12 meses**.

O **destaque aqui é seu terroir**: as uvas são provenientes de vinhedos localizados em **encostas** ao norte de Verona, com solos caracterizados por sua composição **pedregosa e seca, de origem vulcânica,**

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi de média intensidade



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de ameixa seca, cerejas maduras, canela, chocolate, baunilha e giz de cera

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

conjunto equilibrado, de corpo médio, com taninos finos, acidez bem dosada e sabores complexos, que acompanham a paleta aromática com o acréscimo de notas de cranberry e tabaco

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

carnes de gado ou caça assadas no forno ou na brasa, risoto funghi, espaguete a bolonhesa, embutidos e queijos duros em geral



CULINÁRIA

ideal para uma viticultura de alta qualidade.