

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Amarone della Valpolicella Rubens 2013
<b>Vinícola</b>	[R] Cantina Castelnuovo del Guarda   [B] Aldrighetti
<b>Safra</b>	-
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	[R] Vêneto   [B] Vêneto
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	[R] Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara   [B] Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara
<b>Teor Alcoólico</b>	[R] 15%   [B] 15%
<b>Maturação</b>	[R] 28 meses em barris de carvalho francês   [B] 36 meses em barris de carvalho
<b>Temperatura de Serviço</b>	[R] 16° a 18°C   [B] 17°C
<b>Guarda</b>	[R] até 2023   [B] até 2025
<b>Decanter</b>	
<b>Premiações</b>	

VEDANTE

TAÇA

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Acreditamos que foi o destino que trouxe o Amarone ao mundo. Nascido de um esquecimento - uma barrica perdida do bom vinho Recioto que acabou tendo uma fermentação completa - hoje é um dos principais vinhos da Itália. De classificação DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) deve seguir regras rígidas: são 3 uvas obrigatórias (Corvina, Rondinella e Molinara) que devem compor no mínimo 65% do vinho, sendo que outras variedades não podem ter um peso superior a 15% no blend. A graduação alcoólica mínima é de 14%. As uvas, além de serem colhidas sobremaduras, devem ser secadas em caixas ou esteiras por um período entre quatro a cinco meses (no qual as uvas perdem cerca de 35% do seu peso) antes de serem prensadas e iniciada a fermentação. A maturação em barris de carvalho é de no mínimo 25 meses, sendo necessário ainda mais um ano de descanso em garrafa antes do vinho ir ao mercado. Todo esse processo resulta em vinhos gordos, suculentos, potentes, alcoólicos, untuosos e de grande potencial de guarda. Mas vamos à parte que nossos sommeliers mais gostam - as análises! O Le Bignele, que é um Amarone Classico, traz no aroma cacau, frutas negras maduras, toffee, violeta, diversas notas lácteas (destaque para a manteiga) e um leve e refrescante eucalipto. No palato, preenche a boca, com ótima estrutura, corpo e intensidade, mostrando chocolate, café (moca) e ameixa bem madura. O Rubens mostra no nariz chocolate, alcaçuz e um gostoso licor de cereja. Em boca também entrega a tipicidade do estilo: é potente e frutado, com taninos doces e sabores intensos de cereja e cedro. Harmonização clássica com queijos curados, carnes vermelhas e de caça, e pratos de sabor intenso em geral.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

DESCRIÇÃO [R] vermelho rubi profundo | [B] vermelho rubi profundo

INTENSIDADE  baixa           alta

EVOLUÇÃO  primário           terciário



### Análise olfativa

DESCRIÇÃO [R] chocolate, alcaçuz e um gostoso licor de cereja | [B] cacau, frutas negras maduras, toffee, violeta, diversas notas lácteas (destaque para a manteiga) e um leve e refrescante eucalipto

INTENSIDADE  baixa           alta

DOÇURA  seco           doce

ACIDEZ  baixa           alta

TANINO  baixa           alta



### Análise gustativa

CORPO  leve           encorpado

PERSISTÊNCIA  curta           longa

DESCRIÇÃO [R] potente e frutado, com taninos doces e sabores intensos de cereja e cedro | [B] preenche a boca, com ótima estrutura, corpo e intensidade, mostrando chocolate, café (moca) e ameixa bem madura

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



### CULINÁRIA