VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Brolo dei Giusti Valpolicella Superiore 2015
Vinícola	Brolo dei Giusti
Safra	2015
País	Itália
Região	Veneto
SubRegião	Valpolicella
Tipo	tinto
Castas	Corvina veronese, Corvinone e Rondinella
Teor Alcoólico	15%
Maturação	pelo menos 1 ano em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2030
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	3 Bicchieri Gambero Rosso

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Brolo dei Giusti é um vinhedo único em Valpantena, umas das mais nobres regiões de Valpolicella. Com suas uvas, são elaborados apenas os vinhos Amarone e Valpolicella Superiore, todos em quantidade limitada e em safras de qualidade excepcional.

A vinícola realiza um trabalho minucioso e peculiar com seus vinhos. A garrafa diz muito por si só, já que as 12.000 deste Valpolicella Superiore não foram rotuladas, mas sim xerografadas e numeradas, uma a uma, a mão. Um trabalho raro nos dias de hoje.

Este vinho é composto por 75% de Corvina Veronese, 15% de Corvinone e 10% de Rondinella, uvas fermentadas por 9 semanas a 26°C. O estágio decorreu de 12 a 24 meses em tanques, além de mais 12 meses em barricas de carvalho

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas e negras maduras (ameixa, cereja, cassis), pimenta-preta, cacau, tabaco, couro, amêndoas e toques sutis de violeta

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: rico e encorpado, tem acidez suculenta e taninos deliciosamente macios; o paladar remete as notas olfativas, com um final incrivelmente persistente

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: cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos