

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Brunelli Amarone della Valpolicella Classico 2017
Vinícola	Brunelli
Safra	2017
País	Itália
Região	Veneto
SubRegião	Amarone della Valpolicella Classico
Tipo	tinto
Castas	Corvina, Corvinone e Rondinella
Teor Alcoólico	15,5%
Maturação	mínimo de 18 meses em botti
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035 +
Decanter	de 60 a 90 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A família Brunelli está ligada a San Pietro in Cariano — no coração da Valpolicella Classico — desde 1700, dedicando-se a valorizar a identidade única desta região.
O Amarone della Valpolicella Classico 2017 Brunelli é um vinho marcante, elaborado com Corvina Veronese, Corvinone e Rondinella, provenientes de vinhedos plantados em solos bastante rochosos, que conferem caráter e complexidade às uvas.
Após a fermentação, o vinho amadurece por pelo menos 18 meses em botti de carvalho, seguido de mais 6 meses de afinamento em garrafa, resultando em um Amarone profundo e elegante, fiel ao perfil de Valpolicella Classico.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	DESCRIÇÃO	
	INTENSIDADE	baixa alta
Análise olfativa	EVOLUÇÃO	primário terciário
	DESCRIÇÃO	
	INTENSIDADE	baixa alta
	DOÇURA	seco doce
	ACIDEZ	baixa alta
Análise gustativa	TANINO	baixa alta
	CORPO	leve encorpado
	PERSISTÊNCIA	curta longa
	DESCRIÇÃO	

CULINÁRIA

CARNES	peixe suíno
	cordeiro curada
QUEIJOS	frescos duros
DA TERRA	hortaliças cereais cogumelos
AMIDOS	massas tubérculos
TEMPEROS	pimentas aromáticos
DOCES	oleoginosas chocolate
	descricão