

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.<br /><br />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.<br /><br />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



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