

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Corte Majoli Amarone Della Valpolicella 2020
Vinícola	Azienda Agricola Tezza
Safra	2020
País	Itália
Região	Amarone Della Valpolicella D.O.C.G.
Tipo	tinto
Castas	Corvina e Rondinella
Teor Alcoólico	15%
Maturação	36 meses em barris de carvalho
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2035
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	95 pts Luca Maroni 4 Stelle Vinibuoni d'Itália 5 Foglie Verdi Guida Bio 90 pts Vini di Veronelli

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O **Amarone** é um dos vinhos mais cultuados do planeta! Assim como outro vinho icônico (o Champagne), diz-se que o **Amarone** foi **descoberto** ao acaso: uma barrica perdida do ótimo vinho doce Recioto della Valpolicella que acabou tendo uma fermentação alcoólica completa e, por ser mais “**amargo**” que o Recioto, foi chamado de Amarone. O destaque está em seu **método de produção**, onde as uvas, geralmente colhidas sobremaduras, são colocadas em **caixas ou esteiras dentro de pavilhões arejados para secarem por pelo menos 120 dias**. Neste processo, chamado **appassimento**, as uvas chegam a perder em média 35% de seu peso, concentrando diversos componentes, principalmente açúcares. O sucesso dessa metodologia de desidratação dos grãos de uva fez com que produtores do mundo inteiro tentassem replicar o Amarone! Apesar de diversos resultados satisfatórios, nenhum local chegou perto de alcançar a qualidade e a tipicidade do terroir da **Valpolicella**. O principal fator aqui é o altíssimo padrão que as principais castas (Corvina, Molinara, Corvinone e Rondinella) autóctones utilizadas atingem. Nosso protagonista, o **Corte Majoli**, é elaborado pela **Azienda Agricola Tezza**, uma vinícola familiar fundada em 1960 e atualmente gerida pela terceira geração. Trata-se de um corte de duas das principais variedades da denominação, **Corvina e Rondinella**, oriundas da região de Valpantena, cultivadas em **vinhedos manejados organicamente** cujos solos são predominantemente calcários, ricos em potássio, cálcio e magnésio. Após uma vinificação dentro dos padrões tradicionais para ser um Amarone della Valpolicella, o vinho amadurece por **3 anos em barris de carvalho** mais um ano em garrafa antes de ser liberado ao mercado.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso, profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

a fruta está bem presente e é representada por um mix de frutas vermelhas e negras, quase sobremaduras, escoltadas por notas de chocolate amargo, especiarias picantes, couro, fumo em rolo e pedra molhada, finalizando com gostosas notas terrosas, minerais e defumadas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

mostra a potência e intensidade esperada, alinhando taninos finos e maduros a uma acidez direta e bastante salivante. A persistência impressiona e o final de boca é extremamente prazeroso. O perfil de sabor comprova a paleta olfativa

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

oleginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

tagliatelle ao ragu, pernil de cordeiro assado, carnes grelhadas, como short rib, bife grelhado na manteiga de ervas, queijos duros, como Parmigiano Reggiano e gorgonzola



CULINÁRIA

