

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Dieci Terre Decavin Amarone della Valpolicella Classico 2017
Vinícola	Dieci Terre
Safra	2017
País	Itália
Região	Valpolicella Classico (Veneto)
Tipo	tinto
Castas	Corvinone, Corvina, Rondinella, Croatina
Teor Alcoólico	15,5%
Maturação	3 anos em barris e 1 ano em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2028
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Este renomado **Amarone Classico** é elaborado nas imediações da cidade de Verona, no "reino" da **DOC Valpolicella**, que abriga outros vinhos robustos de renome como o Valpolicella Classico, o Valpolicella Superiore e o Recioto della Valpolicella. De um local que carrega consigo tradição, cultura e o DNA de seu berço que, somados às características de clima e solo, fazem com que **em nenhum outro lugar de nosso planeta seja possível alcançar o mesmo resultado.**

Apesar de possuir esse **terroir** perfeito e especial, o Amarone della Valpolicella tem seu estilo copiado praticamente em qualquer local vitivinícola do mundo. Tudo se deve ao famoso processo de **desidratação das uvas**, que resulta em um vinho único, intenso e cativante.

A vinícola responsável por esse precioso vinho é a **Dieci Terre**, **dona de traços sensoriais típicos e singulares em seus rótulos e princípios baseados na tradição x modernização, em adegas.**

O protagonista exclusivo é o vinho, o ator inconfundível do nosso negócio. Quer seja tinto, branco, rosé ou espumante, esta bebida conta sempre uma história. Nossas adegas retratam lugares da Itália e do mundo, e desejam contar suas origens como verdadeiros contadores de histórias!"

pelos proprietários da Dieci Terre" é elaborado com uvas de colheita manual e selecionada, que desenvolveram a desejada "podridão nobre", e passaram por desidratação em esteiras. Este fenômeno exalta maciez, complexidade e intensidade aromática no vinho. Após a prensagem das uvas e o longo e lento processo de fermentação. O vinho estagia em barris de carvalho por cerca de três anos e, posteriormente, é colocado em barriques por 12 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE **baixa** **alta**

EVOLUÇÃO **primário** **terciário**



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas e maduras (cereja, framboesa), geleia de frutas negras (cereja), cassis, especiarias picantes (pimenta-do-reino) e ervas aromáticas (tomilho), escoltadas por notas herbáceas e florais

INTENSIDADE **baixa** **alta**

DOÇURA **seco** **doce**

ACIDEZ **baixa** **alta**

TANINO **baixa** **alta**



Análise gustativa

CORPO

leve **encorpado**

PERSISTÊNCIA **curta** **longa**

DESCRIÇÃO

repleto de contrastes, se apresenta austero, mas, ao mesmo tempo, macio, com taninos macios e integrados, alinhados a acidez suculenta; nos sabores se abrem notas de frutas negras e especiarias adocicadas, que persistem em um longo final

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO pratos robustos, cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos bem maturados