VINUM·DAY
est. 2014

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|---|---|
| **Vinho** | iCastei Amarone Classico Campo Casalin 2015 |
| **Vinícola** | Michele Castellani |
| **Safra** | 2015 |
| **País** | Itália |
| **Região** | Veneto |
| **SubRegião** | Valpolicella Classico |
| **Tipo** | tinto |
| **Castas** | Corvina Veronese e Corvinone 70%, Rondinella 25%, Molinara 5% |
| **Teor Alcoólico** | 15,5% |
| **Maturação** | 25 meses em barricas de carvalho francês, novas, de 2ª e 3ª passagens |
| **Temperatura de Serviço** | 16 a 18° C |
| **Guarda** | 2030 |
| **Decanter** | 60 a 90 minutos |
| **Premiações** | 93 pts Wine Advocate |

## VEDANTE



**Natural**

## TAÇA



**Bordeaux**

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Esse vinho entrega TUDO e mais um pouco do que se espera de um AMARONE DELLA VAPOLICELLA D.O.C.G.<br /><br />Não é a toa que apresenta excelente pontuação de 4.4 no aplicativo Vivino, e sucesso em avaliações de críticos renomados! Eis algumas pinceladas:<br /><br />"O Amarone della Valpolicella Classico I Castei Campo Casalin 2015 oferece uma expressão robusta e densa de uma das melhores safras do Veneto recentemente."<br />Monica Laner, para a Wine Advocate<br /><br />Com vinhedos que se estendem por cerca de 17 hectares de terras, localizadas na área montanhosa de Valpolicella Clássica, Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara são as principais variedades que a vinícola Michele Castellani cultiva.<br /><br />A região possui clima continental, influenciado pelo Lago de Garda (mais longo da Itália), de solos argilosos e calcários. As uvas deste vinho foram colhidas manualmente e a desidratação foi conduzida com perda de 45% do peso. Terminada a passificação, foi realizada a prensagem e a fermentação, que continuou por 40 dias em contato com a película, em tanques de inox. Após o estágio em carvalho, o vinho permaneceu no mínimo 8 meses em garrafa.<br /> <br />O resultado é digno, que denominamos de "ícone dos vinhos italianos".

## ANÁLISE SENSORIAL

### Análise visual

DESCRIÇÃO: granada profundo

### Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: deliciosos aromas de frutas negras secas (figo, ameixa, tâmara), frutas cozidas e licor de cereja, acompanhados por notas de alcaçuz, tabaco, café, chocolate amargo e um fundo balsâmico<br /> <pre id="tw-target-text" class="tw-data-text tw-text-large XcVN5d tw-ta" dir="ltr" data-placeholder="Tradução"> </pre> <br /> <pre id="tw-target-text" class="tw-data-text tw-text-large XcVN5d tw-ta" dir="ltr" data-placeholder="Tradução"> </pre>

### Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: de estilo clássico e refinado, apresenta sabores robustos de frutas negras, figos secos, fumo e especiarias; com taninos finos e textura cremosa; é rico e muito equilibrado, trazendo uma acidez fresca e longo final

### 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: estufado bovino ao vinho Amarone, queijos duros e azuis curados, carnes de caça em preparações diversas, cordeiro e

ovelha assados, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo,charcutaria