

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.

Não é a toa que apresenta excelente pontuação de 4.4 no aplicativo Vivino, e sucesso em avaliações de críticos renomados! Eis algumas pinceladas:

"O Amarone della Valpolicella Classico I Castei Campo Casalin 2015 oferece uma expressão robusta e densa de uma das melhores safras do Veneto recentemente."
Monica Laner, para a Wine Advocate

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.

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.

O resultado é digno, que denominamos de "ícone dos vinhos italianos".

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
granada profundo

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

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
<pre id="tw-target-text" class="tw-data-text tw-text-large XcVN5d tw-ta" dir="ltr" data-placeholder="Tradução"></pre>
<pre id="tw-target-text" class="tw-data-text tw-text-large XcVN5d tw-ta" dir="ltr" data-placeholder="Tradução"></pre>

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



Análise gustativa

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

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

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

