

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 pelúcia, 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

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

granada profundo
deliciosos aromas de frutas negras secas (figo, ameixa, tâmaras), 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>

Análise olfativa

DESCRÍÇÃO

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

Análise gustativa

DESCRÍÇÃO

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

oleaginosas	frutas	sobremesas	chocolate
-------------	--------	------------	-----------

CULINÁRIA

estufado bovino ao vinho Amarone, queijos duros e azuis

DESCRÍÇÃO curados, carnes de caça em preparações diversas, cordeiro e

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