

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|--|
| Vinho | Luciano Arduini Amarone della Valpolicella Classico 2017 |
| Vinícola | Luciano Arduini |
| Safra | 2017 |
| País | Itália |
| Região | Amarone Della Valpolicella D.O.C.G. |
| Tipo | tinto |
| Castas | 60% Corvina, 20% Corvinone, 15% Rondinella e 5% Molinara |
| Teor Alcoólico | 16% |
| Maturação | 24 meses em barris de carvalho da Eslavônia |
| Temperatura de Serviço | 16°C a 18°C |
| Guarda | até 2032 |
| Decanter | entre 90 e 180 minutos |
| Premiações | 98 Luca Maroni |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Os 98 pontos alcançados pelo famigerado crítico italiano Luca Maroni colocam o Luciano Arduini Amarone Della Valpolicella Classico 2017 no minúsculo grupo com menos de 1% de todo vinho produzido no mundo que atinge uma pontuação superior a 95 pontos em alguma publicação internacional relevante.

Além de Maroni, sabe quem atesta sua qualidade? Você! É no democrático app Vivino que constatamos seu sucesso popular: são quase 500 avaliações que resultam em uma expressiva média 4.4!

A Cantina Arduini está localizada na comuna de San Pietro in Cariano, no noroeste de Verona, na famigerada zona da Valpolicella Classica. Fundada na década de 1940 por Gabriele Arduini, atualmente é gerida por Luciano, da terceira geração. No ado de 2000, Luciano construiu uma nova e moderna vinícola, elevando a empresa a um novo patamar de produtividade e qualidade. Luciano tem ao seu lado sua esposa Silvana e seu filho Andrea, dando continuidade na gestão familiar.

Devido ao seu terroir privilegiado (as áreas denominadas como Classicas sempre são as mais nobres das denominações italianas), obviamente a Cantina Arduini é uma especialista nos tradicionais vinhos da Valpolicella: Amarone, Recioto, Ripasso e Valpolicella – todos muito bem reputados na crítica especializada internacional.

O Luciano Arduini Amarone Della Valpolicella Classico 2017 é elaborado respeitando as rígidas normas da D.O.C.G., tendo como destaque o famoso sistema de apassitamento das uvas – obrigatório para o Amarone ser produzido. É um assemblage das quatro castas mais tradicionais do estilo: 60% de Corvina,

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras e compotadas, especiarias doces, como a baunilha e a canela, licor fragolino, tâmaras e figos secos, chocolate amargo, café, tabaco, couro e notas tostadas e amadeiradas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

ótimo corpo e intensidade, tem potência e untuosidade, os taninos estão diretos, finos e polimerizados e são perfeitamente equilibrados com uma acidez viva, ampla e muito salivante

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

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



CULINÁRIA

20% de Corvinone, 15% de Rondinella e 5% de Molinara, que sofrem uma longa maceração pré-fermentativa de 45 dias. Então a fermentação alcoólica é realizada em tanques de aço inox com temperatura controlada e leveduras selecionadas. Após a malolática, o vinho é colocada em toneis de carvalho da Eslavônia onde estagia por 24 meses.