

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Luciano Arduini Bacan Rosso Veronese 2018
Vinícola	Luciano Arduini
Safra	2018
País	Itália
Região	Veneto
Tipo	tinto
Castas	40% Corvina, 30% Corvinone e 30% Teroldego
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2028
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	97 pts Luca Maroni

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

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 ano 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, obviamente a Cantina Arduini é uma especialista nos tradicionais vinhos da Valpolicella: Amarone, Recioto, Ripasso e Valpolicella – todos muito bem avaliados pelos críticos.

Fora dos padrões das Denominações de Origem – D.O.C. ou D.O.C.G. temos os vinhos de classificação I.G.T. (ou I.G.P.) – Indicazione Geografica Tipica, que geralmente possuem regras mais brandas de elaboração, mas com área vitícola demarcada. Se você acha que os vinhos I.G.T. não podem alcançar a mesma qualidade dos D.O.C. ou dos D.O.C.G. vale lembrar que os famigerados e espetaculares Supertoscans geralmente são vinhos I.G.T. e foram os responsáveis pela criação da classificação em 1992.

Nos limites da província de Verona, no nordeste italiano, os vinhos de alta qualidade que não são elaborados nas normas D.O.C. ou D.O.C.G. são classificados como Verona I.G.T. ou Veronese I.G.T. – classificação criada em 1995. Um dos melhores exemplares tintos da classificação é o Luciano Arduini Bacan Rosso Veronese!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas e maduras, especiarias doces, tabaco, eucalipto e notas florais e minerais



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

ótima estrutura, bom corpo, taninos finos e presentes em sintonia com uma acidez viva e bem dosada. O perfil de sabor acompanha os descritores olfativos, com um final longo e agradável

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

DESCRIÇÃO

talharim ao sugo, bife à parmegiana, risoto de porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral



CULINÁRIA

Elaborado com uvas provenientes de vinhedos com idade média de 30 anos localizados nos sopés da área montanhosa da província de Verona, seu corte tem 40% de Corvina, 30% de Corvinone (tradicionais castas da Valpolicella) e 30% de Teroldego (amplamente cultivada no norte do Vêneto, no Trentino-Alto Ádige). Após uma vinificação tradicional, o vinho amadurece por 12 meses em barricas de carvalho.