

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Luciano Arduini Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2016
Vinícola	Luciano Arduini
Safra	2016
País	Itália
Região	Valpolicella Ripasso Classico Superiore D.O.C.
Tipo	tinto
Castas	60% Corvina, 20% Corvinone e 20% Rondinella
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	estagiou em tanques de madeira por 12 meses e, então, envelhecimento em garrafa
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2024
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	97 pontos Luca Maroni 4.1 Vivino

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

vibra com notas licorosas, que lembram fruta negra em compota, calda de chocolate e café passado; ao fundo, um mix de especiarias doces traz a memória os clássicos bolos de natal

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

super gastronômico, mostrando uma boa dose de taninos maduros, fruta na medida, e ótima complexidade de sabores, com as notas aromáticas ganhando contornos de passas, chá preto e tabaco

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

DESCRIÇÃO

cortes nobres de gado, como o bife de chorizo, ancho ou tomahawk, carré de cordeiro e caça (paca, javali) assados preferencialmente na parrilla, talharim ao ragu de ossobuco, charcutaria de alto padrão e queijos de massa dura em geral