

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Luciano Arduini Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2019
Vinícola	Luciano Arduini
Safra	2019
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 2028
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	98 pts Luca Maroni 96 pts Decanter World Wine Awards

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Luciano Arduini conta com 80 anos de tradição vitivinícola na região, sendo hoje comandada pela terceira geração familiar. Entrega aqui uma das melhores expressões do estilo **Ripasso**.

O Ripasso tem esse nome em função da técnica pelo qual é elaborado, que consiste em repassar (em italiano *ripassare*) o Valpolicella recém fermentado em cascas de Amarone e Recioto não prensadas. Durante essa maceração adicional, o vinho desenvolve complexidade e ganha cor e estrutura.

Este é um "Classico" — o que significa que provém da melhor área dentro da DOC — e também "Superiore", o que implica não apenas mais concentração, mas geralmente uma maturação adicional em carvalho.

É um *blend* típico das variedades regionais — 60% Corvina, 20% Corvinone e 20% Rondinella — com vinhedos conduzidos no antigo sistema pergoletta veronese. Após a fermentação alcoólica ele realiza um amadurecimento em carvalho durante 12 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

seu *bouquet* sedutor apresenta uma extensa amplitude, começando por frutas vermelhas e negras (ameixa), notas balsâmicas, violeta, calda de chocolate e café passado; em segundo plano encontramos um mix de especiarias doces e toques defumados

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

extremamente gastronômico, com taninos estruturados e em harmonia com sua acidez, fruta na medida, e ótima complexidade de sabores, com as notas 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

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



CULINÁRIA