

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Michele Castellani Amarone Della Valpolicella Classico 2018
Vinícola	Michele Castellani
Safra	2018
País	Itália
Região	Veneto
SubRegião	Valpolicella Classico
Tipo	tinto
Castas	Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara
Teor Alcoólico	15,5%
Maturação	24 meses em barricas francesas e botti da Eslavônia
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	93 pts Wine Spectator 93 pts Luca Maroni

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Inegavelmente a Itália é um país abençoado para a vitivinicultura. A tradição e a cultura do vinho estão tão encrustadas em seu povo que praticamente não existe lugar no território italiano em que a bebida de baco não seja produzida. É um universo de terroirs que resultam em um número gigantesco de denominações! Porém, dentre essas inúmeras áreas delimitadas e repletas de regras de produção, são três os grandes nomes da vitivinicultura italiana: Brunello di Montalcino, Barolo e Amarone! Destes certamente o mais peculiar é o rei do nordeste, o Amarone della Valpolicella! Assim como outro vinho icônico (o Champagne), diz-se que o Amarone foi descoberto ao acaso: uma barrica perdida do ótimo vinho doce Recioto della Valpolicella que acabou tendo uma fermentação alcoólica completa e, por ser mais "amargo" que o Recioto, foi chamado de Amarone. O principal destaque do Amarone é seu método de elaboração: as uvas, que são geralmente colhidas sobremaduras, são colocadas em caixas ou esteiras dentro de galpões arejados onde permanecem por pelo menos 120 dias desidratando (chegam a perder em média 35% de seu peso), técnica conhecida como appassimento. Apesar de ser copiado em diversos locais do planeta, o appassimento do Amarone é único, devido à altíssima qualidade que as castas autóctones Corvina, Molinara, Corvinone e Rondinella (as principais da Valpolicella) atingem. O I Castei Amarone Della Valpolicella Classico é elaborado pela Michele Castellani, uma tradicional vinícola familiar com quase 80 anos de história localizada na pequena vila de Valgatara, pertencente à comuna de Marano di Valpolicella, no noroeste de Verona, dentro da nobre área da Valpolicella Classica – são 17 hectares de vinhas cultivadas nos sopés das montanhas, com solos vulcânicos de composição calcária-argilosa. Após passarem pelo processo de appassimento, as uvas Corvina, Corvinone (que somam 70% do corte), Rondinella (25%) e

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	INTENSIDADE	baixa	alta
Análise olfativa	EVOLUÇÃO	primário	terciário
	INTENSIDADE	baixa	alta
	DOÇURA	seco	doce
	ACIDEZ	baixa	alta
Análise gustativa	TANINO	baixa	alta
	CORPO	leve	encorpado
	PERSISTÊNCIA	curta	longa
	DESCRIÇÃO		

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

tagliatelle ao ragu, pernil de cordeiro assado, carnes grelhadas, como short rib, bife grelhado na manteiga de ervas, queijos duros, como Parmigiano Reggiano e gorgonzola

Molinara (5%) são colocadas em toneis de carvalho de 5000 litros onde realizam as fermentações alcoólica e malolática. Então, o vinho é transferido para barricas de carvalho francês e para bottis de carvalho da Eslavônia de 3 e 5 mil litros, onde estagia por 24 meses. Enfim, é engarrafado e descansa em cave por pelo menos um ano antes de ser liberado ao mercado.