VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Michele Castellani Valpolicella Classico Superiore Ripasso Costamaran 2017
Vinícola	Michele Castellani
Safra	2017
País	Itália
Região	Valpolicella Ripasso Classico Superiore D.O.C.
Tipo	tinto
Castas	70% Corvina e Corvinone, 25% Rondinella e 5% Molinara
Teor Alcoólico	14%
Maturação	18 meses em barris de carvalho da Eslavônia
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2027
Decanter	20-40 minutos
Premiações	92 James Suckling

VEDANTE

Twin Top

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Michele Castellani é uma respeitada e tradicional vinícola fundada por Michele em 1945 na pequena vila de Valgatara, no noroeste de Verona. São 17 hectares de vinhas localizadas na área nobre da Valpolicella Classica – os sopés das montanhas, com solos vulcânicos, de calcário e argila, terroir reconhecido por abrandar o ritmo de amadurecimento, proporcionando uvas com mais acidez. Atualmente a empresa é gerida por Sergio Castellani e sua esposa Maria, auxiliados pelos filhos Michele, Martina e Mara – dando continuidade no empreendimento de gestão familiar.

O Michele Castellani Valpolicella Classico Superiore Ripasso Costamaran é elaborado dentro das normas da D.O.C., tendo suas uvas provenientes do vinhedo Costamaran, localizado no Vale de Marano, dentro dos limites da Valpolicella Classica. As principais castas Corvina e Corvinone somam 70% do corte e são completadas por 25% de Rondinella e 5% de Molinara. Após a refermentação com o vinacce de Amarone, o vinho amadurece 18 meses em barris de carvalho da Eslavônia. A classificação Superiore foi atingida no momento que o vinho alcançou os 13° de graduação alcoólica – norma da denominação.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi intenso e brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas, frescas e maduras, cereja azedinha, chocolate meio amargo, pimenta vermelha, alcaçuz e notas minerais

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: excelente estrutura e intensidade, com bom corpo, taninos finos e firmes suportados por uma acidez crocante, salivante e muito gastronômica

CULINÁRIA

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: burrata, panzanella classica, patê de fígado em pão de fermentação natural, minestrone de feijão branco, tagliata com mini-rúcula e raspas de parmesão, bisteca alla fiorentina, spaghetti aglio e olio