

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Michelle Castellani Amarone Classico Cinque Stelle 2019
Vinícola	Michele Castellani
Safra	2019
País	Itália
Região	Veneto
SubRegião	Amarone della Valpolicella Classico
Tipo	tinto
Castas	Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara
Teor Alcoólico	15,5%
Maturação	36 meses em botti e barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035 +
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	93 pts Wine Spectator 93 pts James Suckling 93 pts Luca Maroni 93 pts Vinous

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Michele Castellani é uma tradicional vinícola familiar, com quase 80 anos de história, localizada na pequena vila de Valgatara, na comuna de Marano di Valpolicella, no noroeste de Verona. Situada na nobre área da Valpolicella Classica, a propriedade cultiva 17 hectares de vinhas nos sopés das montanhas, em solos vulcânicos de composição calcário-argilosa.

O Amarone Classico Cinque Stelle é fruto de um trabalho primoroso, elaborado exclusivamente com uvas rigorosamente selecionadas. O blend reúne Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara, colhidas manualmente em setembro e deixadas para secar até janeiro do ano seguinte, perdendo cerca de 50% do peso. A fermentação ocorre lentamente, em cascos de carvalho de 5.000 litros, durante cerca de 40 dias. Em seguida, o vinho amadurece por 36 meses, sendo 60% em botti e 40% em barricas francesas. Por fim, passa mais 12 meses em garrafa antes de ser lançado.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	DESCRIÇÃO
Análise olfativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>EVOLUÇÃO primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</p> <p>DESCRIÇÃO</p>
Análise gustativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>DOÇURA seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</p> <p>ACIDEZ baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>TANINO baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>CORPO leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</p> <p>PERSISTÊNCIA curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</p> <p>DESCRIÇÃO</p>
CULINÁRIA	<p>CARNES peixe <input type="checkbox"/> crustáceo <input type="checkbox"/> ave <input type="checkbox"/> suíno <input type="checkbox"/> cordeiro <input type="checkbox"/> gado <input type="checkbox"/> caça <input type="checkbox"/> curada <input type="checkbox"/></p> <p>QUEIJOS frescos <input type="checkbox"/> moles <input type="checkbox"/> médios <input type="checkbox"/> duros <input type="checkbox"/></p> <p>DA TERRA hortaliças <input type="checkbox"/> legumes <input type="checkbox"/> cereais <input type="checkbox"/> cogumelos <input type="checkbox"/></p> <p>AMIDOS massas <input type="checkbox"/> risotos <input type="checkbox"/> polenta <input type="checkbox"/> tubérculos <input type="checkbox"/></p> <p>TEMPEROS pimentas <input type="checkbox"/> ervas <input type="checkbox"/> especiarias <input type="checkbox"/> aromáticos <input type="checkbox"/></p> <p>DOCES oleoginosas <input type="checkbox"/> frutas <input type="checkbox"/> sobremesas <input type="checkbox"/> chocolate <input type="checkbox"/></p> <p>DESCRIÇÃO</p>