

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Monte Del Frá Amarone Della Valpolicella 2010
Vinícola	Monte del Frá
Safra	2010
País	Itália
Região	Lena di Mezzo, Fumane (Vêneto)
Tipo	tinto
Castas	40% Corvina 40% Corvinone 20% Rondinella
Teor Alcoólico	15.5%
Maturação	24 meses em barris de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2027
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Qual é o segredo do sucesso do Amarone Della Valpolicella? Além do terroir ímpar do Vêneto, a resposta está no seu processo produtivo. O principal ponto está nas uvas, que além de serem colhidas sobremaduras, devem ser secadas em caixas ou esteiras por um período entre quatro a cinco meses (no qual perdem cerca de 35% do seu peso) antes de serem prensadas e iniciada a fermentação. Como resultado, temos vinhos gordos, suculentos, extremamente estruturados, potentes, alcoólicos, untuosos e de grande potencial de guarda. Some isso à experiência e tradição da família Bonomo, que há 60 anos é proprietária da Monte del Frá (que segundo registros, foi fundada em 1492) e temos um produto de excelência. As famosas uvas (Corvina, Corvinone e Rondinella) que compõe o blend são provenientes de Lena di Mezzo, propriedade localizada na comuna de Fumane (cerca de 20km de Verona). Um dos destaques é o baixíssimo rendimento médio da vinícola: de 2 a 3kg por planta - um dos mais baixos entre todos os produtores da região. O vinho na taça encantou nossos sommeliers e, apesar de tratar-se de um vinho relativamente "pesado" a garrafa esvaziou-se em pouco tempo. No olfato somos presenteados com uma grande complexidade, que vai revelando aromas em camadas: logo de início temos frutas negras em calda (ameixa) e frutos secos (uva passa, figo e tâmara), aos poucos vai abrindo-se toques de cacau, chocolate amargo e baunilha, finalizando com incríveis aromas terciários de tabaco, defumado, cogumelos, sous bois e especiarias doces ainda completados por notas terrosas e licorosas. Em boca está espetacular, apresentando excelente estrutura, com taninos firmes e finos acompanhados por uma ótima acidez. Os sabores também são complexos e acompanham toda a paleta olfativa. Um vinhaço!! Sua harmonização requer pratos de igual requinte: carnes são obrigatórias - gado, cordeiro, cabrito, faisão ou avestruz farão uma combinação perfeita. Ah... não se esqueça: pegue seu decanter e deixe o vinho respirar no mínimo 45 minutos ;)

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso, brilhante e muito profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras em calda (ameixa), frutos secos (uva passa, figo e tâmara), cacau, chocolate amargo, tabaco, defumado, cogumelos, sous bois, especiarias doces e notas terrosas e licorosas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

excelente estrutura, com taninos firmes e finos acompanhados por uma ótima acidez. Sabores complexos que acompanham toda a paleta olfativa

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



CULINÁRIA

