

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Rocca Alata Amarone Della Valpolicella 2013*
Vinícola	Gattavecchi
Safra	2013
País	Itália
Região	Toscana
Tipo	tinto
Castas	100% Sangiovese
Teor Alcoólico	14%
Maturação	2 anos em botti de carvalho
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2021
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

***ATENÇÃO:** nossa oferta original de hoje esgotou-se. Visando atender a demanda, conseguimos disponibilizar 22 unidades de um Amarone com o mesmo padrão de qualidade dos demais. Este é elaborado pela tradicional Cantina di Soave, uma das mais antigas do Vêneto (foi fundada em 1898). Nesta safra (2013) foi agraciado com a medalha de ouro no International Wine Challenge, onde foi definido como "complexo e estiloso". É um Amarone de perfil moderno, no qual a fruta predomina tanto no nariz quanto em boca, com as notas do carvalho aparecendo em nuances de chocolate, baunilha e canela. Bom demais!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

granada de média intensidade com halos rubi



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

cereja preta, lavanda, talco, folha secas e um leve toque de especiarias como a pimenta verde

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

exibe taninos granulados e texturizados, com boa acidez, corpo médio e sabores de cereja, castanha e um leve toque balsâmico

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO



CULINÁRIA