VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Rocca Alata Valpolicella Ripasso 2014
Vinícola	Cantina di Soave
Safra	2014
País	Itália
Região	Valpolicella (Veneto)
Tipo	tinto
Castas	Corvina, Rondinella e Molinara
Teor Alcoólico	13%
Maturação	6 meses em barris de carvalho
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2020
Decanter	
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

***ATENÇÃO:** nossa oferta original de hoje esgotou-se. Visando atender a demanda, conseguimos disponibilizar 30 unidades de um Ripasso com o mesmo padrão de qualidade dos demais. Este é elaborado pela tradicional Cantina di Soave, fundada em 1898, e nesta safra (2014) foi agraciado com a medalha de ouro no International Wine Challenge. Amadureceu por 6 meses em carvalho junto das cascas de Amarone e entrega um perfil perfumado, elegante e equilibrado, bastante similar ao Le Bignele.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi de média intensidade

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: cerejas frescas e morangos maduros, com leves notas especiadas e amadeiradas

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: fresco, elegante e mais leve que seus pares, entrega um perfil bastante frutado e vibrante, com ótima acidez e um final que traz notas de alcaçuz

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