

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Serego Alighieri Vaio Armaron Amarone Della Valpolicella Classico 2015
<b>Vinícola</b>	Masi
<b>Safra</b>	2015
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Veneto
<b>SubRegião</b>	Amarone della Valpolicella Classico
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Corvina, Rondinella e Molinara
<b>Teor Alcoólico</b>	15,5%
<b>Maturação</b>	de 36 a 42 meses em grandes barris de carvalho
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2045
<b>Decanter</b>	60 a 90 minutos
<b>Premiações</b>	96 pts Wine Enthusiast   95 pts James Suckling   95 pts Vinous   94 pts I Vini di Veronelli   93 pts Wine Spectator   92 pts Wine Advocate   92 pts Doctor Wine   Ouro - Sakura Awards

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Serego Alighieri é a propriedade mais tradicional do Vêneto, com uma história que remonta a 1353, quando já era renomada pela produção de vinhos. Nesse ano, foi adquirida por Pietro Alighieri, filho de Dante Alighieri. No século XVI, a família Alighieri passou a ter apenas herdeiras mulheres, e uma delas se casou com um membro da família imperial Serego. Assim, os descendentes passaram a ser conhecidos por Serego Alighieri.

Desde 1973, a propriedade faz parte do Grupo Masi, que mantém viva a tradição vitivinícola deste ícone de Valpolicella Classico.

Entre suas maiores expressões está o imponente Vaio Armaron, um blend de Corvina, Rondinella e Molinara — esta última, um clone exclusivo da Serego Alighieri. Como manda a tradição da propriedade, o vinho matura em barris de cerejeira por um período de 36 a 42 meses.

## ANÁLISE SENSORIAL

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