

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Serego Alighieri Vaio Armaron Amarone Della Valpolicella Classico 2015
Vinícola	Masi
Safra	2015
País	Itália
Região	Veneto
SubRegião	Amarone della Valpolicella Classico
Tipo	tinto
Castas	Corvina, Rondinella e Molinara
Teor Alcoólico	15,5%
Maturação	de 36 a 42 meses em grandes barris de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2045
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	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



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO

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