

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Torre del Falasco Amarone della Valpolicella 2016
Vinícola	Cantina Valpantena
Safra	2016
País	Itália
Região	Veneto
Tipo	tinto
Castas	Corvina veronese, Corvinone e Rondinella
Teor Alcoólico	15,5%
Maturação	2 anos em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2030
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	97 pts Decanter World Wine Awards

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Um dos grandes produtores da região de Verona, a Cantina Valpantena possui 750 hectares de videiras, dos quais 30 são totalmente orgânicos. Sua produção está cada vez mais focada na sustentabilidade ambiental, que assim como a preservação de aspectos culturais, é uma das preocupações da vinícola.

A linha Torre del Falasco foi criada com base na história do Bandido Falasco, que por volta do ano de 1600 apavorou a região ao tomar uma torre no povoado de Stallavena, tendo o local como seu esconderijo. Assim como o criminoso, que mantinha um vínculo com este local, esta linha valoriza o *terroir* onde cada casta que compõem seus vinhos foram cultivadas.

Este Amarone della Valpolicella foi elaborado com as castas Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, uvas que passaram pelo processo de *appassimento*. Por fim, o *blend* maturou por cerca de 2 anos em barris de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (ameixa, cereja, cassis), frutas secas, tabaco, chocolate amargo, couro e caça

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta



Análise gustativa

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa

DESCRIÇÃO

potente e estruturado, apresenta um ótimo volume em boca, acidez suculenta e muito bem integrada aos seus taninos polidos; seus sabores remetem as notas olfativas

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

cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos



CULINÁRIA