

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Torre del Falasco Valpolicella Superiore 2018
<b>Vinícola</b>	Cantina Valpantena
<b>Safra</b>	2018
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Veneto
<b>SubRegião</b>	Valpolicella
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Corvina veronese, Corvinone e Rondinella
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%
<b>Maturação</b>	pelo menos 1 ano em barricas de carvalho
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2028
<b>Decanter</b>	30 a 45 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Cantina Valpantena é um dos grandes nomes do Vêneto. Seus rótulos são exportados para diversos países, graças a uma produção cada vez mais preocupada com aspectos ambientais e sociais, que garantem a estrutura sólida desta vinícola. Seus vinhos são frutos dos mais de 750 hectares de videiras que possui, dos quais 30 são totalmente orgânicos.

A linha Torre del Falasco foi criada com base na história do Bandido Falasco, que por volta do ano de 1600 apavorou a região de Verona ao tomar uma torre no povoado de Stallavena, a qual tinha como seu esconderijo. Assim como o criminoso, que manteve um sólido vínculo com este local, esta linha reverencia o *terroir* onde as castas que compõem seus vinhos foram cultivadas.

Este exuberante Valpolicella Superiore da safra de 2018 foi elaborado com as castas Corvina Veronese, Corvinone e Rondinella e maturou por um período mínimo de 1 ano em barricas de carvalho.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

rubi com halos granada

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

bouquet aromático complexo, formado por frutas vermelhas e negras, nuances terrosas, manteiga, baunilha

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

equilibrado e de forte expressão, apresenta taninos estruturados e acidez refrescante; bom corpo e intensidade, e um final muito saboroso

### CARNES

peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

### QUEIJOS

frescos moles médios duros

### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



### CULINÁRIA

### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

### DOCES

oleginosas frutas sobremesas chocolate

### DESCRIÇÃO

talharim ao sugo, bife à parmegiana, risoto de porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral