

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

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



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

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



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

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

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

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



CULINÁRIA