

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Valpantena Amarone della Valpolicella DOCG 2016
<b>Vinícola</b>	Cantina Valpantena
<b>Safra</b>	2016
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Amarone della Valpolicella DOCG
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Corvina Veronese, Corvinone e Rondinella
<b>Teor Alcoólico</b>	15%
<b>Maturação</b>	estagiou em barricas de carvalho por 18 meses
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2027
<b>Decanter</b>	de 30 a 45 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Amarone della Valpolicella.

Homônimos, vinho e Denominação são os principais do nordeste italiano e entre os três maiores do país, ao lado dos famigerados Barolos e Brunellos di Montalcino. Assim como seus colegas, carrega consigo tradição, cultura e o DNA de seu berço que, somados às características de clima e solo, fazem com que em nenhum outro lugar de nosso planeta seja possível alcançar o mesmo resultado.

Apesar de possuir esse terroir perfeito e especial, o Amarone della Valpolicella tem seu estilo copiado praticamente em qualquer local vitivinícola do mundo. Tudo se deve ao famoso processo de desidratação das uvas, que resulta em um vinho único, intenso e cativante.

A Cantina Valpantena é uma cooperativa localizada no Vale de Valpantena, reconhecido como um Cru da D.O.C.G. Amarone della Valpolicella. Valpantena é um vale pré-alpino com três quilômetros de largura e doze de comprimento com solo calcário rico em ferro, localizado no nordeste de Verona.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho-rubi intenso e brilhante

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

fruta negra sobremadura que remete a amora, uva-passa, figo em calda, tâmara seca, licor de cassis; chocolate amargo, fava de baunilha; especiarias doces, como canela e anis-estrelado; toque defumado

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

#### DESCRIÇÃO

fruta é exuberante, em que se destacam cereja-negra e amora compotadas, escoltadas por frutas secas, como damasco e tâmara, e figo maduro; nota especiada de cravo, canela, baunilha; leve defumado; acidez vibrante e taninos polidos

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