

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Villa Fura Valpolicella 2022
Vinícola	Tenute SalvaTerra
Safra	2022
País	Itália
Região	Veneto
SubRegião	Valpolicella
Tipo	tinto
Castas	Corvina, Corvinone e Rondinella
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	6 meses em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030+
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	91 pts Luca Maroni

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Villa Fura Valpolicella 2022 é um vinho incrível e surpreendente, de autoria da Tenuta SalvaTerra, vinícola situada no Vêneto, no nordeste da Itália. Uma excelente oportunidade de descobrir o encanto de Valpolicella em um rótulo que reúne três das grandes variedades da região: 60% de Corvina, 25% de Corvinone e 15% de Rondinella. As videiras são conduzidas em sistemas tradicionais, como Guyot e pergola, preservando práticas históricas da viticultura local. A colheita acontece em meados de setembro, seguida pelo desengace e esmagamento delicado das uvas. A fermentação ocorre sob temperatura controlada, durante aproximadamente 7 a 10 dias. Depois da fermentação, é realizado um amadurecimento de seis meses em tanques de aço inoxidável antes de ser engarrafado. Sem dúvida é um Valpolicella que merece entrar no radar de quem aprecia os grandes clássicos italianos e gosta de descobrir rótulos capazes de surpreender!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas silvestres, cereja fresca e cereja ácida, delicadas nuances florais de violeta, com sutis toques de especiarias e aceto balsâmico



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

apresenta perfil frutado e equilibrado, com acidez vibrante, taninos delicados e textura macia; a fruta vermelha se destaca, com final harmonioso e convidativo



CULINÁRIA

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