

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Vivaldi Amarone 2018
Vinícola	Vivaldi
Safra	2018
País	Itália
Região	Amarone della Valpolicella DOCG
Tipo	tinto
Castas	Corvina, Corvinone e Rondinella
Teor Alcoólico	15.5%
Maturação	2 anos em barris de carvalho
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2033
Decanter	120-180 minutos
Premiações	92 Luca Maroni 4.2 Vivino

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Definitivamente o Amarone della Valpolicella é um vinho único e peculiar. Curiosamente, teve sua origem em uma barrica perdida de Recioto (Recioto della Valpolicella – vinho doce do Vêneto elaborado dentro de suas próprias regras de D.O.C.G.) que teve uma fermentação alcoólica completa. Por ser mais “amargo” que o Recioto, foi chamado Amarone. Desde então, o Amarone se tornou o principal vinho do nordeste italiano.

O destaque está em seu método de produção, onde as uvas, geralmente colhidas sobremaduras, são colocadas em caixas ou esteiras dentro de pavilhões arejados para secarem por pelo menos 120 dias. Neste processo, chamado *appassimento*, as uvas chegam a perder em média 35% de seu peso, concentrando diversos componentes, principalmente açúcares.

O sucesso dessa metodologia de desidratação dos grãos de uva fez com que produtores do mundo inteiro tentassem replicar o Amarone! Apesar de diversos resultados satisfatórios, nenhum local chegou perto de alcançar a qualidade e a tipicidade do terroir da Valpolicella. O principal fator aqui é o altíssimo padrão que as principais castas (Corvina, Molinara, Corvinone e Rondinella) autóctones utilizadas atingem.

O Vivaldi Amarone é elaborado pela Vivaldi Vini, uma vinícola boutique pertencente à Cantina di Negrar, uma das mais antigas e respeitadas empresas da região da Valpolicella. Nesta safra 2018, o competente enólogo Carlo Callari selecionou três das principais variedades permitidas pela D.O.C.G. para a composição de seu Amarone: Corvina, Corvinone e Rondinella – provenientes de vinhedos de 20 a 25 anos localizados dentro dos limites da denominação em altitudes que variam entre 150 e 450 metros.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo, intenso e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, maduras e em compota, frutos secos, como o figo e a tâmara, chocolate amargo, cacau, especiarias doces, licor fragolino e delicadas notas defumadas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

ótima estrutura, corpo e volume, com taninos presentes e maduros em fina sintonia com uma acidez salivante e extremamente gastronômica. O final é longo e muito prazeroso

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

A colheita é toda manual e os cachos são levados para galpões arejados, onde sofrem o processo de appassimento por 120 dias. Então a fermentação alcoólica é realizada tradicionalmente, em tanques de aço inox com temperatura controlada e leveduras selecionadas. É feita uma maceração lenta de 30 dias (sendo 12 em temperaturas mais baixas), onde são realizadas 3 pigéages manuais diárias, para aumentar a concentração do mosto. Após a malolática espontânea, o vinho amadurece por pelo menos dois anos em tonéis de carvalho e pelo mais seis meses em garrafa antes de ser liberado ao mercado.