

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Brolo dei Giusti Valpolicella Superiore 2015
Vinícola	Brolo dei Giusti
Safra	2015
País	Itália
Região	Veneto
SubRegião	Valpolicella
Tipo	tinto
Castas	Corvina veronese, Corvinone e Rondinella
Teor Alcoólico	15%
Maturação	pelo menos 1 ano em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2030
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	3 Bicchieri Gambero Rosso

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Brolo dei Giusti é um vinhedo único em Valpantena, umas das mais nobres regiões de Valpolicella. Com suas uvas, são elaborados apenas os vinhos Amarone e Valpolicella Superiore, todos em quantidade limitada e em safras de qualidade excepcional.

A vinícola realiza um trabalho minucioso e peculiar com seus vinhos. A garrafa diz muito por si só, já que as 12.000 deste Valpolicella Superiore não foram rotuladas, mas sim xerografadas e numeradas, uma a uma, a mão. Um trabalho raro nos dias de hoje.

Este vinho é composto por 75% de Corvina Veronese, 15% de Corvinone e 10% de Rondinella, uvas fermentadas por 9 semanas a 26°C. O estágio decorreu de 12 a 24 meses em tanques, além de mais 12 meses em barricas de carvalho

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (ameixa, cereja, cassis), pimenta-preta, cacau, tabaco, couro, amêndoas e toques sutis de violeta

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

rico e encorpado, tem acidez suculenta e taninos deliciosamente macios; o paladar remete as notas olfativas, com um final incrivelmente persistente

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

oleginosas 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