

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Collezione La Scuola nel Vigneto Corvina Verona 2020
Vinícola	La Scuola nel Vigneto
Safra	2020
País	Itália
Região	Veneto
SubRegião	Verona
Tipo	tinto
Castas	Corvina e Merlot
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

La Scuola nel Vigneto é um projeto iniciado em 2012 pela parceria do Domini Veneti e da Cantina Valpolicella Negrar, com o Istituto Comprensivo Statale Negrar di Valpolicella.

De nível educacional, se baseia nos pilares do Conhecimento, Criatividade, Solidariedade e Sustentabilidade para promover nas gerações mais jovens o interesse e o conhecimento das tradições vinícolas de Valpolicella.

São mais de 800 alunos que integram anualmente o projeto, que utiliza uma vinha experimental na aldeia de Jago (Valpolicella Classico).

Neste exemplar, temos uma mescla de 70% Corvina e 30% Merlot, uvas oriundas de vinhas com 20 a 25 anos, mantidas a uma altitude de 250 metros, sobre um solo argilo-calcário, ideal para as variedades também destinadas ao Amarone.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas como cereja, amora e framboesa, especiarias adocidas e picantes, como cravo-da-índia, canela e pimenta do reino; traços de folha de tomate e *pot-pourri* de rosas vermelhas

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO

é um tinto alinhado, sem arestas; de corpo mediano, tem taninos polidos e maduros, além de um bom frescor; o destaque das notas gustativas fica para as frutas vermelhas, que permanecem em seu gostoso fim de boca

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



CULINÁRIA

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