

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	I Castei Campo Casalini Amarone della Valpolicella Classico 2016
Vinícola	Michele Castellani
Safra	
País	Itália
Região	Amarone Della Valpolicella D.O.C.G.
SubRegião	Classico
Tipo	tinto
Castas	
Teor Alcoólico	15.5%
Maturação	30 meses em um misto de barricas de carvalho francês de média tosta, de 225 e 500 litros, novas, de segundo uso e de terceiro uso, mais um ano em garrafa antes de ser liberado ao mercado
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2031
Decanter	entre 90 e 180 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Amarone raiz! Vigoroso, intenso, cremoso, robusto e exuberante – tudo de melhor que o estilo pode entregar!

A Denominazione di Origine Controllata e Garantita Amarone Della Valpolicella é a principal denominação do nordeste italiano e uma das principais da Itália. Seu vinho, amplamente conhecido apenas como Amarone, também é reconhecido como um dos grandes tintos do planeta.

Resultado de um processo produtivo único, chamado apassimento, onde as uvas ficam em caixas ou esteiras dentro de galpões arejados desidratando por pelo menos 120 dias, perdendo em média 35% de seu peso, o vinho tem seu estilo copiado em inúmeras partes do mundo, porém sem nunca atingir a mesma qualidade, pois suas principais uvas, as autóctones Corvina Veronese, Corvinone, Molinara e Rondinella, só atingem sua máxima expressão em seu terroir natal, o Vêneto!

O I Castei Campo Casalini Amarone Della Valpolicella Classico é elaborado pela Michele Castellani, uma tradicional vinícola familiar com quase 80 anos de história localizada na pequena vila de Valgatara, pertencente à comuna de Marano di Valpolicella, no noroeste de Verona, dentro da nobre área da Valpolicella Classica – são 17 hectares de vinhas cultivadas nos sopés das montanhas, com solos

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso com reflexos atijolados

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras e em compota, como a ameixa e a cereja, figo seco, chocolate amargo, bala toffee, laranja cristalizada, panetone, folhas secas e notas amadeiradas e defumadas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

potente, gordo e untuoso, tem impecável estrutura, construída por taninos maduros e presentes, amalgamados em uma acidez franca, salivante e muito gastronômica. O perfil de sabor é amplo, acompanhando toda a paleta olfativa

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

vulcânicos de composição calcária-argilosa.

Em seu corte estão presentes as variedades Corvina Veronese e Corvinone, que somam 70%, completadas por 25% de Rondinella e 5% de Molinara. É vinificado sob as normas da Denominação, sendo que, após a fermentação alcoólica, é realizada uma longa maceração de aproximadamente 40 dias, para então o vinho ser colocado em um misto de barricas novas, de segundo e de terceiro usos de carvalho francês de tosta média e capacidades que variam entre 225 e 500 litros, onde amadurece por longos 30 meses. Então é engarrafado e descansa em cave por mais um ano antes de ser liberado ao mercado.