

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Michele Castellani Amarone Della Valpolicella Classico 2018
Vinícola	Michele Castellani
Safra	2018
País	Itália
Região	Veneto
SubRegião	Valpolicella Classico
Tipo	tinto
Castas	Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara
Teor Alcoólico	15,5%
Maturação	24 meses em barricas francesas e botti da Eslavônia
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	93 pts Wine Spectator 93 pts Luca Maroni

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Inegavelmente a Itália é um país abençoado para a vitivinicultura. A tradição e a cultura do vinho estão tão encrustadas em seu povo que praticamente não existe lugar no território italiano em que a bebida de baco não seja produzida.

É um universo de terroirs que resultam em um número gigantesco de denominações! Porém, dentre essas inúmeras áreas delimitadas e repletas de regras de produção, são três os grandes nomes da vitivinicultura italiana: Brunello di Montalcino, Barolo e Amarone! Destes certamente o mais peculiar é o rei do nordeste, o Amarone della Valpolicella!

Assim como outro vinho icônico (o Champagne), diz-se que o Amarone foi descoberto ao acaso: uma barrica perdida do ótimo vinho doce Recioto della Valpolicella que acabou tendo uma fermentação alcoólica completa e, por ser mais “amargo” que o Recioto, foi chamado de Amarone.

O principal destaque do Amarone é seu método de elaboração: as uvas, que são geralmente colhidas sobremaduas, são colocadas em caixas ou esteiras dentro de galpões arejados onde permanecem por pelo menos 120 dias desidratando (chegam a perder em média 35% de seu peso), técnica conhecida como appassimento. Apesar de ser copiado em diversos locais do planeta, o appassimento do Amarone é único, devido à altíssima qualidade que as castas autóctones Corvina, Molinara, Corvinone e Rondinella (a principais da Valpolicella) atingem.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	DESCRIÇÃO
Análise olfativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>EVOLUÇÃO primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</p> <p>DESCRIÇÃO</p>
Análise gustativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>DOÇURA seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</p> <p>ACIDEZ baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>TANINO baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>CORPO leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</p> <p>PERSISTÊNCIA curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</p> <p>DESCRIÇÃO</p>

CARNES	<input type="checkbox"/> peixe	<input type="checkbox"/> crustáceo	<input type="checkbox"/> ave	<input type="checkbox"/> suíno
	<input checked="" type="checkbox"/> cordeiro	<input checked="" type="checkbox"/> gado	<input checked="" type="checkbox"/> caça	<input checked="" type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input type="checkbox"/> frescos	<input type="checkbox"/> moles	<input type="checkbox"/> médios	<input checked="" type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input type="checkbox"/> hortaliças	<input type="checkbox"/> legumes	<input type="checkbox"/> cereais	<input type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input checked="" type="checkbox"/> massas	<input checked="" type="checkbox"/> risotos	<input checked="" type="checkbox"/> polenta	<input checked="" type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input type="checkbox"/> pimentas	<input checked="" type="checkbox"/> ervas	<input checked="" type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input checked="" type="checkbox"/> chocolate

CULINÁRIA

DESCRIÇÃO tagliatelle ao ragu, pernil de cordeiro assado, carnes grelhadas, como short rib, bife grelhado na manteiga de ervas, queijos duros, como Parmigiano Reggiano e gorgonzola

O I Castei 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 vulcânicos de composição calcária-argilosa.

Após passarem pelo processo de appassimento, as uvas Corvina, Corvinone (que somam 70% do corte), Rondinella (25%) e Molinara (5%) são colocadas em toneis de carvalho de 5000 litros onde realizam as fermentações alcoólica e malolática. Então, o vinho é transferido para barricas de carvalho francês e para bottis de carvalho da Eslavônia de 3 e 5 mil litros, onde estagia por 24 meses. Enfim, é engarrafado e descansa em cave por pelo menos um ano antes de ser liberado ao mercado.