



Amarone della Valpolicella

Classico DOC 2010

Produtor

Cesari

Composição

75% Corvina Veronese, 20% Rondinella e 5% Molinara

Região

Valpolicella, Itália.

Teor Alcoólico

15%

Características

Vinho de cor vermelha intensa, com aroma de frutas maduras e cereja. Seu paladar é intenso e aveludado, com taninos persistentes, o que demonstra a força de seu corpo e sua elegância

Elaboração

A colheita é feita 1-2 semanas antes da realizada para os vinho Valpolicella. Passam por uma rigorosa seleção e são colocados para secar em galpões aerados por 4 meses. Após esse processo, as uvas perdem 30-40% do seu peso, ficando parecidas a uvas passas, ou seja, com pouca água e alta concentração de açúcar, o que gera um alto teor alcoólico (15%). A maceração é realizada em contato com a pele por 20-30 dias. A fermentação ocorre entre janeiro e fevereiro, e depois é colocado em cubas de aço para completar a fermentação malolática



Envelhecimento

3 anos de envelhecimento em barris grandes de carvalho eslavo e barris de carvalho francês. Finaliza com 8 meses em garrafa



Acompanhamento

Carnes vermelhas. Mas é um excelente vinho para ser bebido com amigos, num bate-papo.



Temperatura

18º/20ºC