

Monte Tondo Amarone Della Valpolicella 2014

DESCRIÇÃO

O segredo do Amarone é o processo de apassimento das uvas: elas ficam em caixas abertas, sendo secadas durante várias meses. Assim, as uvas perdem cerca de 30% do volume de água, resultando numa grande concentração de aromas e açúcares no mosto. Vinho de cor vermelho-rubi, na boca é macio, equilibrado, concentrado, complexo, encorpado, com final longo e agradável. Aromas de frutas escuras (amora, ameixa e cereja negra) com notas de especiarias.



Produtor

Monte Tondo.



Região/País

Veneto, Itália.



Uva

70% Corvina, 30% Rondinella.



Maturação

Após um longo período de semi-secagem em quartos chamados "fruttai" passa por fermentação tradicional por 25 dias. Maturação de 40 meses em barricas de carvalho.

Tipo

Tinto

Teor alcoólico

16%

Volume

750 ml

Temperatura de serviço

18° a 19°C

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO



Visual

Vinho de cor vermelho-rubi.



Aroma

Aromas de frutas escuras (amora, ameixa e cereja negra) com notas de especiarias.



Paladar

Na boca é macio, equilibrado, concentrado, complexo, encorpado, com final longo e agradável.



Harmonização

Assados, grelhados, carne de caça, churrasco, queijos de longa maturação.

