

Crear di Vero

Amarone

DELLA VALPOLICELLA - DOCG

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



TERROIR

Vêneto - Itália



SOLO

De origem morênica, textura média, calcário/argiloso e pedregoso

ALTITUDE

150-170 metros



CASTA

Corvina Veronese, Corvinone e Rondinella

COLHEITA

Última safra de setembro

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Espaldeira



188

750 ml

EAN 13: 7897015213135

DUN 14: 17897015213132

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa: 1,45 kg

Caixa: 10 x 10 x 35 cm

Garrafa: 9 x 9 x 27 cm

Pallet: 1 x 1 = 1 caixa



VINIFICAÇÃO

- Após criteriosa seleção, as uvas são depositadas em frutalhão para passificação natural - **appassimento**, com perda de peso entre 35 e 40%. O processo dura em média 110 dias.
- Prensagem suave na primeira quinzena de janeiro, seguida de vinificação em tinto com capa submersa e remontagens diárias, em temperatura controlada de 20-22°C. A maceração se estende por cerca de 25 dias.
- **Fermentação lenta e afinamento de 36 meses em madeira.** Engarrafamento em linha estéril, com vedação a vácuo.
- Cerca de 6 meses de afinamento em garrafa, antes da comercialização.

BARRICA

36 meses



VISUAL

Vermelho púrpura intenso.



AROMAS

Complexos, com destaque para cereja, amarela, ameixa, alcaçuz e um elegante final de cacau.



PALADAR

Abre-se generoso em frutas vermelhas maduras, especiarias, chocolate e pimenta. Vinho harmonioso, aveludado, profundo, complexo e encorpado.



GASTRONOMIA

Carnes vermelhas, caça e queijos intensos e picantes. Excelente também como vinho de meditação.



Abrir a garrafa ao menos uma hora antes do consumo. Temperatura ideal de serviço entre 16 e 18°C.