

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C.G.
CAPITEL DEL ROARI LUIGI RIGHETTI 2018****● DESCRIÇÃO DO VINHO**

Amarone é o poderoso vinho tinto elaborado com uvas secas na região da Valpolicella, no nordeste da Itália. O sabor agradável e amargo (amaro) explica o seu nome. Amarone é um estilo e seu nome deve ser seguido de "della Valpolicella" no rótulo. Por lei as uvas para o Amarone devem submetidos ao processo de secagem após a colheita, o que deve ocorrer pelo menos até o início de dezembro. Tradicionalmente, as uvas eram espalhadas em esteiras ou prateleiras de vime, penduradas no teto ou nas vigas. Atualmente muitos produtores fazem a secagem das uvas em estufas, o que faz o vinho perder em originalidade. Depois de pronto os vinhos eram envelhecidos em grandes garrafas, embora hoje o envelhecimento em barricas seja a norma, resultando em vinhos com um estilo internacional. O Amarone della Valpolicella Capitel del Roari se destaca por ter origem em diversos vinhedos nas colinas mais nobres da Valpolicella Classica. Composto por oitenta por cento da uva Corvina e vinte por cento da variedade Rondinella, as uvas são colhidas manualmente em setembro e deixadas para secar em esteiras até janeiro ou fevereiro, aproveitando o sol para concentrar açúcares e sabores. Após esse processo, o vinho é fermentado em tanques de aço inoxidável, antes de ser envelhecido por 3 anos em barris de carvalho. Este Amarone exibe uma cor vermelha rubi profunda. No olfativo mostra um bouquet complexo com destaque para frutas secas e amêndoas, com um toque de anis. No gustativo é extremamente rico, com um final suave e prolongado, deixando um retrogosto duradouro.

 País:
Itália

 Uva:
Corvina e Rondinella

 Temperatura:
16°C a 18°C

 Abrir e
consumir após:
90 minutos

 Teor alcoólico:
15%

 Corpo:
● ● ● ●

 Guardar em adega
climatizada até:
2038

● HARMONIZAÇÃO

Filé mignon alto, Rabada de vitela em molho de tomate com manjericão e alho-poró, Grana Padano, Maminha, Picanha com pouco tempero, Ossobuco de vitela, Parmigiano Reggiano, Codorna, Cordeiro, Pato e Cozidos com carne.



Para uma experiência mais agradável e segura, recomendamos que deguste o vinho após uma refeição leve. Além disso, é importante manter-se hidratado, consumindo água durante e após a degustação.