

I CAMPI VALPOLICELLA D.O.C. SUPERIORE 2020



● DESCRIÇÃO DO VINHO

O I Campi Valpolicella Superiore é um vinho produzido a partir das uvas Corvina, Corvinone, Rondinella e Croatina, oriundas de vinhedos localizados na região de Prognò di Cellere, no ponto mais alto do Vale de Illasi. Com vinhas plantadas entre 1971 e 2003, esses vinhedos se estendem por uma área de cinco hectares, a 270 metros acima do nível do mar. O sistema de condução Pergoletta Veronese-Guyot, combinado com o solo pedregoso e o clima bem exposto e ventoso da região, conferem ao vinho características únicas. No exame sensorial, o I Campi Valpolicella revela uma cor vermelho-rubi intensa. No nariz, apresenta bouquet de especiarias, com notas de alcaçuz e pimenta preta, acompanhadas de cerejas e frutas secas. No paladar, o vinho é equilibrado, com uma intensidade marcante, persistente e robusta. Mas ao mesmo tempo mantém uma textura aveludada que o torna extremamente agradável.

● ESTILO: TINTOS PODEROSOS

São robustos, concentrados, escuros. São originários, em sua maioria, de regiões quentes. Costumam ser envelhecidos em barricas de carvalho, mas precisam de tempo de garrafa para amadurecer e adquirir complexidade. O tempo de garrafa necessário varia de vinho para vinho. Os Tintos Poderosos oferecem na maturidade aromas ricos de frutas negras, baunilha, especiarias e tostados, como couro, café e chocolate.

País:
Itália

Uva:
Corvina (85%),
Rondinella e Croatina

Temperatura:
16°C a 18°C

Abrir e consumir após:
60 minutos

Teor alcoólico:
13,5%

Corpo:
●●●●○

Guardar em adega climatizada até:
2028

● HARMONIZAÇÃO

Croquetes de carne seca, Maminha assada com manjeriço, Inhoque ao molho sugo, Panqueca de frango, Frango com funghi, Galinha d'angola, Joelho de porco e Pato.



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.