

BORSARI AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

O Amarone della Valpolicella DOCG é um vinho tinto icônico da região de Valpolicella, na Itália, conhecido por suas uvas passas e processo de secagem antes da fermentação. É um vinho tinto encorpado com grande caráter. Fiel à tradição centenária ligada ao processo de secagem das uvas é obtido a partir de uvas autóctones, colhidas e deixadas para secar e fermentar lentamente.



Vêneto - Itália



Corvina, Rondinella e Corvinone

As uvas são colhidas à mão quando estão maduras. A seleção criteriosa das uvas é essencial para garantir a qualidade do vinho. Uma característica distintiva do Amarone é a técnica de "appassimento", na qual as uvas são secas por um período prolongado, geralmente em esteiras de palha ou em estruturas ventiladas. Esse processo de secagem faz com que as uvas percam parte do seu peso, concentrando os açúcares e sabores. Após a secagem, as uvas são prensadas e o mosto resultante é fermentado. A fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável ou cubas de madeira, onde os açúcares concentrados nas uvas passas são convertidos em álcool. Após a fermentação, o mosto permanece em contato com as cascas por um período prolongado, permitindo a extração de cor, taninos e sabores complexos. Isso contribui para a estrutura e o caráter do vinho.



Envelhece 24 meses em barris de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho intenso inclinando-se para granada.



Aromas complexos de compota, especiarias e tabaco.



Elegante, encorpado e envolvente no paladar. Tende a ser seco e tânico, mas também pode exibir uma textura aveludada e complexidade proveniente do processo de secagem. Um vinho com longa persistência.



Temperatura de serviço entre 18°C a 20°C.



Perfeito com pratos saborosos, carnes assadas, caça, carnes cozidas lentamente e queijos de longa maturação.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 15%

Açúcar: 6 g/l

Acidez Total: 5,6 g/l



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO