WineMania

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 açucares 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(s)
70% Corvina
30% Rondinella.

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

Tipo Tinto	**Teor alcoólico** 16%
Volume 750ml	**Temperatura de serviço** 18 - 19ºC

AD 92 pts

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.