

Olá, Visitante. Faça [Login](#) ou [Cadastre-se](#)

Desejo buscar... [Buscar](#) [A Decanter](#) [Produtores](#) [Minha Conta](#) [Onde Encontrar](#) [Contato](#)

[Bebidas Importadas](#) [Bebidas Nacionais](#) [Cristais](#) [Acessórios](#) [Azeites](#)

[Todos os Vinhos](#) [Por País / Região](#) [Por Produtores](#) [Por Harmonização](#) [Por Tipo](#) [Por Uva](#) ADEGA VAZIA

Você está em: [🏠](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Michele Castellani Amarone Classico I Castei Campo Casalin 2009 \(750ml\)](#)



Michele Castellani Amarone Classico I Castei Campo Casalin 2009 (750ml)



Classifique

Produtor: Michele Castellani
Classificação: Tinto
Uva: Corvina Veronese (Corvinone), Molinara, Rondinella
País: Itália
Safra: 2009

Por R\$ 293,10
em 3X de R\$ 97,70 sem juros



Comprar

Características Organolépticas: Coloração rubi concentrada, halo em evolução. Generoso olfato de licor de cerejas, ameixa passa, alcaçuz e tabaco mentolado. O ataque em boca é quente, com frescor bem conseguido aliado a taninos muito finos. Longa persistência.



Indique um amigo

Compartilhe: [f](#) [🐦](#)

Ficha Técnica

Características Técnicas:

Corpo: Robusto 🍷🍷🍷

Tânicos: Tânico ●●●

Acidez: Moderadamente Fresco ⚡

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses) 🍷🍷

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar 🍷

Região: Veneto - Valpolicella Classico - Marano

Composição de Castas: 75% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 5% Molinara

Amadurecimento: 30 meses em barricas de carvalho francês (225 e 500 litros) de média tostagem, estas novas, de segunda e terceira passagem.

Estimativa de Guarda: 15 anos +

Temperatura de Serviço: 18°C

Safra 2010. Prova no PORCINI WINE TOUR. Curitiba 28/04/2015.

Características Climáticas: Clima continental abrandado pela vizinhança do Lago de Garda, o mais longo da Itália, criando as condições ideais para a viticultura. As precipitações são relativamente altas, concentrando-se no outono. Vinhedos colinares com excelente exposição sudoeste, a cerca de 200 metros de altitude.

Características do Solo: Solos vermelhos, basálticos ou de pedra calcária do período Eoceno.

Elaboração: Colheita no final de setembro, com seleção dos menores cachos com uvas perfeitamente maduras, mais expostos ao sol, que são colocados em caixas perfuradas para a desidratação (em apenas uma camada). A desidratação, com perda de 45% do peso da uva, ocorre de outubro a janeiro em frutaio: salas amplas com muitas janelas para ventilação. As uvas atacadas pela Botrytis neste processo são eliminadas. Terminada a passificação, procede-se a prensagem e a fermentação, que se arrasta por 50 dias em contato com os sólidos, em tanques de inox. Descuba e passagem do vinho para o envelhecimento em madeira.

Características Organolépticas: Coloração rubi concentrada, halo em evolução. Generoso olfato de licor de cerejas, ameixa passa, alcaçuz e tabaco mentolado. O ataque em boca é quente, com frescor bem conseguido aliado a taninos muito finos. Longa persistência.

Fechamento com Tapa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 15,5° GL

Diretrizes Enogastrômicas: Caças de pêlo estufadas ao salmí, lebre ou javali ao dolceforte (braseado com vinho tinto, legumes aromáticos, especiarias, pinoli e chocolate meio-amargo), queijos nobres curados e queijos de mofo azul. Perfeito vino da meditazione.

Premiações mais Relevantes: Não especificado.

Classificação Legal: Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.

Safra 2010. Prova no PORCINI WINE TOUR. Curitiba 28/04/2015.