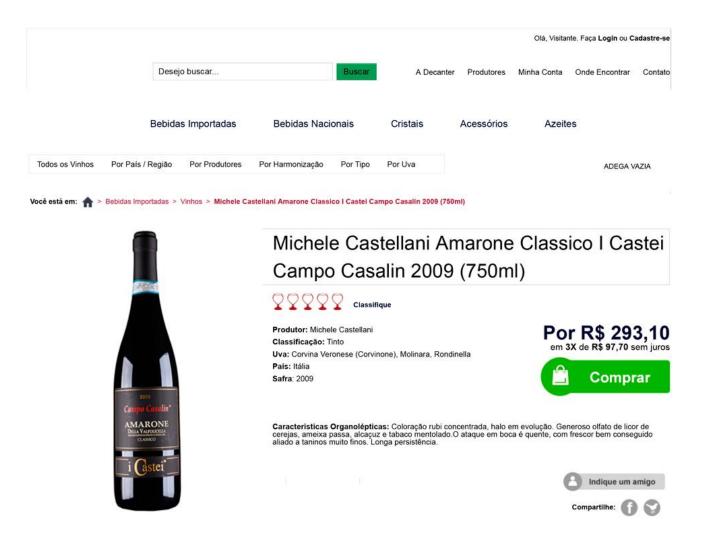
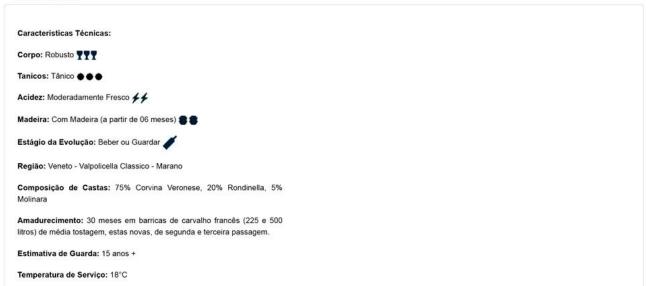
Castellani Amarone Classico I Castei Campo Casalin 2009 (... http://www.decanter.com.br/michele-castellani-amarone-classico-i-cast...



Ficha Técnica



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

Caracteristicas 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.

Caracteristicas do Solo: Solos vermelhos, basálticos ou de pedra calcária do período Eocenio.

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 fruttaio: 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.

Caracteristicas 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 Tampa de Rosca: Não

Graduação Alcoólica: 15.5° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Caças de pêlo estufadas ao salmi, 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.