

Olá, Visitante. Faça Login ou Cadastre-se



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

Você está em: [🏠](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Tommaso Bussola Valpolicella Superiore Ripasso Ca' del Laito 2009 \(750ml\)](#)



Tommaso Bussola Valpolicella Superiore Ripasso Ca' del Laito 2009 (750ml) -

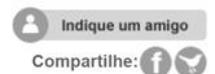


Produtor: Tommaso Bussola
Classificação: Tinto
Uva: Corvina Veronese (Corvinone), Molinara, Rondinella
País: Itália
Safra: 2009

Por R\$ 138,40
em 3X de R\$ 46,13 sem juros



Características Organolépticas: Coloração rubi concentrada, borda em evolução. Olfato persuasivo de cerejas em compota, chocolate, impressões balsâmicas e couro. Estrutura muito acessível, sávido, com taninos de excelente nível, longo final.



Ficha Técnica

Características Técnicas:

Corpo: Robusto 🍷🍷🍷

Tânicos: Moderadamente Tânico ●●

Acidez: Fresco ⚡⚡⚡

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

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar 🍷

Região: Veneto - Valpolicella Classico - Negrar.

Composição de Castas: 45% Rondinella, 40% Corvina, Corvinone, 15% Molinara e outras

Amadurecimento: 17 meses em tonéis de 700L de carvalho da Eslavônia de segunda passagem.

Estimativa de Guarda: 10 anos

Temperatura de Serviço: 18°C

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 excelentes exposições.

Características do Solo: Solos vulcânicos basálticos (denominados Toar) e argilosos.

Elaboração: Colheita em meados de outubro. Esmagamento das uvas e fermentação com leveduras selecionadas à temperatura ambiente por 10 dias, com 20gr/l de açúcar residual. Em Março 90% do mosto é repassado sob as borras do Amarone por 1 semana, que logo é cortado e amadurecido em tonéis de carvalho da Eslavônia. Clarificação com albumina. Permanência de 3 meses em garrafa antes da emissão ao comércio.

Características Organolépticas: Coloração rubi concentrada, borda em evolução. Olfato persuasivo de cerejas em compota, chocolate, impressões balsâmicas e couro. Estrutura muito acessível, sávido, com taninos de excelente nível, longo final.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 15,5° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Faraona al vino rosso, galinha d'angola estufada com vinho tinto, linguiça e funghi secchi; brasato all'Amarone, carne bovina marinada e depois longamente braseada em vinho Amarone, especiarias e legumes aromáticos, servida com polenta mole; mocotó com favas; rabada com agrião.

Premiações mais Relevantes: Não especificado.

Classificação Legal: I.G.T.

Safra 2010. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.