



Ficha Técnica

Amarone Della Valpolicella DOCG Classico Biscardo



Código: 25004

País de Origem	Itália
Região	Valpolicella (zona classica) Verona.
Produtor	Mabis
Safra	2010
Castas	Corvina Veronese, Rondinella, Molinara.
Tem. de Serviço	16º-18º C.
Guarda	3 a 5 anos.
Harmonização	Ideal para acompanhar carnes vermelhas e de caça.
Análises	Álcool 14% - PH 3,47 – Acidez Total 5,8 g/l d´H2S O4 – Açúcares Residuais – 2,7 g/dm3.
Barrica	12 meses.

Vinificação As uvas Corvina, Molinara e Rondinella estão por trás da produção de excelentes vinhos de Verona e do Veneto como Valpolicella, Ripasso e Amarone. As áreas de cultivo estão localizadas nas colinas ao redor Verona com cerca de 150-400 metros acima do nível do mar. As uvas sempre são colhidas à mão e colocadas em pequenas caixas de madeira imediatamente após o amanhecer ou à noite, de modo a evitar o intenso calor do dia possa danificá-las. O fruto colhido durante as horas mais frescas permanece intacto e não sofre fermentação da casca durante o transporte. Em seguida as uvas são deixadas a secar, a fim de concentrar os açúcares. O nosso Amarone é produzido em secadores especiais controlados. No Amarone a qualidade das cascas da uva é de importância primordial, uma vez que define os taninos, a cor e a intensidade

Notas de Prova Belíssima e intensa cor granada, no aroma intensas notas de cereja, com agradáveis notas frutadas. Em boca é aveludado com notas de cereja e amêndoas amargas.

Safra 2013. Almoço em 27/10/2019. Chácara Colombo.