



Montresor Urban Park Appassimento

Montresor Urban Park Appassimento Vinho Italiano

A ilustre família Montresor mudou-se da França para a Itália no início do século XIX, e se estabeleceu na região do Veneto, perto do Lago Garda. Em 1892 Giacomo Montresor fundou o Cantine Giacomo Montresor dando vida a uma produção que, desde então e até hoje, é uma expressão de identidade de suas origens: uma identidade e um estilo igual a nenhum outro. A vinícola permanece familiar até hoje.

Giorgio Montresor produz um portfólio de vinhos que cada vez mais rivalizam com as ofertas dos nomes mais elegantes da região - aproveitando a tecnologia

moderna para fabricar os melhores vinhos de cada local, através de seus 100ha de vinhedo, em Valpolicella e Garda.

Appassimento é uma técnica que consiste em deixar as uvas secarem, para assim concentrarem açúcar e outros componentes naturalmente. Montresor Urban Park Appassimento é um tinto no estilo appassimento, produzido no Vêneto. Feito a partir da mistura tradicional de Corvina (60%), Corvinone (20%) e Rondinella (20%), deixadas para secar por 30 dias. Tem 14% de teor alcoólico. Vegano.



COMPOSIÇÃO DA UVA: CORVINA (60%), CORVINONE (20%) E RONDINELLA (20%)



AMADURECIMENTO: BREVE PASSAGEM EM BARRICAS USADAS



TEMPERATURA DE SERVIÇO: 12°C



GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 14% vol.



SAFRA: 2018.

Descrição do Produto

Coloração rubi profunda. Intenso nos aromas de cerejas pretas, ameixas secas, amoras com um toque de especiarias e chocolate. No paladar é bem estruturado, com boa complexidade. Taninos são macios e aveludados, o final tem um leve dulçor, que se equilibra perfeitamente com a boa acidez. Final longo.

Harmonização

Ótimo com churrascos, carnes vermelhas cozidas lentamente, carnes de caça, queijos como parmesão e grana padano.



Itália.

Safra 2018. Jantar em 11/11/2022. Vino Nobile.