



# GRUPO FRANCO-SUISSA

FRANCO-SUISSA - MAISON LAFITE  
IMPORTADORES

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG MARNE 180 TINTO 2017

### PREMIAÇÕES :

GAMBERO ROSSO : 2 BICCHIERI

WINE SPECTATOR : 92/100



**Produtor:** TEDESCHI

**Tipo:** MEIO SECO

**Região:** VENETO

**País:** ITÁLIA

**Uvas:** CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA, ROSSIGNOLA, OSELETA, NEGRARA E DINDARELLA.

**Gradação Alcoólica:** 16,5% vol.

**Temperatura de Serviço:** 18 ° C - 20° C

**Estimativa de Guarda:** Você pode deixá-lo em sua adega por mais de 10 anos.

**Harmonização:** CARNE VERMELHA. QUEIJOS ENVELHECIDOS.

**Notas do Produtor:** Cor: rubi intenso com ligeiro toque âmbar. Claro e transparente.

Nariz: notas de baunilha e etérea, ligadas ao período de envelhecimento em casco; Notas de frutas doces como groselha preta, mirtilo, cereja ligadas a variedades de uvas.

Sabor: estrutura robusta, sensação redonda e cálida.

O vinho é muito equilibrado. O cheiro retrô confirma as notas no nariz. É um vinho longo e persistente.

Quando abrir, para saboreá-lo ao máximo, aconselhamo-lo a deixar o vinho 'respirar' pelo menos 1 ou 2 horas antes de servir

Taça Ballon, ideal para grandes vinhos tintos robustos, encorpados e intensos, que necessitam de intensa oxigenação para revelar todos os seus aromas profundos e complexos e realçar a sua evolução na taça. Quando beber evolui Vinho perfeito para beber de imediato, mas pode evoluir bem se for guardado na cave

**Conteúdo:** 75 cl

**Amarone 'Marne 180' dei Tedeschi é um vinho tinto encorpado e intenso, nascido de um envelhecimento de 36 meses em barricas de carvalho eslavo.**

**Notas tostadas de baunilha, cerejas, chocolate e menta se misturam em uma experiência de sabor envolvente e sustentada, suave e elegante.**

**Amarone della Valpolicella 'Marne 180' de Tedeschi é um vinho tinto de grande tradição e paixão: o da família proprietária da adega, que se empenha há quatro séculos na procura da qualidade e da perfeição.**

**Um vinho que reflete estilo, estrutura e equilíbrio.**

**As uvas Corvinas, Corvinone, Rondinella e Rossignola têm idade média de 20 anos e estão enraizadas nas colinas de Valpolicella, em solo caracterizado por argila vermelha e calcário.**

**Antes da vinificação, após uma vindima com rigorosa seleção dos cachos perfeitamente maduros, procede-se ao processo tradicional de secagem das uvas, com a duração de cerca de 4 meses. Período de silêncio em que as bagas se concentram, com a redução progressiva do teor de água e posterior transporte dos açúcares.**

**Até o rótulo do vinho usa a uva como símbolo durante o processo de secagem, simbolizando sua importância quase ritual.**

**A fermentação ocorre em tanques de aço a temperatura controlada e continua, em contato com as películas, por 40/60 dias.**

**O período de envelhecimento do vinho inclui uma parada de 36 meses em barricas de carvalho da Eslovênia.**