

SOBRE O PRODUTOR:

A família Tedeschi se orgulha de ter quase quatro séculos de história no negócio do vinho e também de ter sempre acreditado na vocação para alta qualidade da região de Valpolicella. A geração atual da família se dedica a interpretar sua região através de um prisma moderno, adotando os métodos de produção mais inovadores, mas respeitando profundamente a história e o patrimônio vitivinícola de Valpolicella ao produzir vinhos típicos, de *terroirs* excepcionais, intensos, elegantes e ricos em caráter.

Atenção à tradição, foco na inovação e conhecimento do território local são os elementos-chave que compõem a identidade dos vinhos Tedeschi.

A família possui quatro *crus* (vinhedos) com *terroirs* excepcionais, onde nascem vinhos extraordinários: La Fabriseria, Monte Olmi, Tenuta Manternigo e Lucchine.

A vinícola dos Tedeschi está situada no centro de Pedemonte di Valpolicella. A adega, recentemente renovada, está equipada com tanques de fermentação pequenos e baixos, que permitem uma extração perfeita dos compostos das peles das uvas. Na sala de amadurecimento estão os clássicos tonéis de carvalho da Eslavônia de 1.000 a 5.000 litros

SOBRE O VINHO:

Esse é o Amarone da família Tedeschi produzido a partir de uvas colhidas em vários vinhedos localizados nas colinas da zona de Valpolicella (colinas de Mezzane e Tregnago). Diferentes vinhedos e diferentes variedades de uva são elementos-chave para se obter vinhos equilibrados, complexos, com a estrutura e os taninos finos que apenas algumas poucas áreas da região de Valpolicella podem fornecer.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): 30% Corvina, 30% Corvinone, 30% Rondinella e 10% Rossignola, Oseleta, Negrara e Dindarella. Colheita manual e desidratadas durante 4 meses com controle de umidade.

Vinificação: 40-60 dias em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura (15°C).

Amadurecimento: 36 meses em tonéis de carvalho da Eslavônia + 6 meses na garrafa.

Gradação alcoólica: 16,0%

Acidez: 6,3 g/l. (pH __)

Açúcar Residual: 5,0 g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-violáceo intenso e brilhante.

Aroma: intenso, límpido, elegante e complexo; com notas de violeta, cereja negra, mirtilo, figo, ervas, especiarias, alcaçuz, baunilha e notas minerais.

Sabor: na boca é potente, intenso, denso, cheio de fruta negra madura e especiarias; taninos marcantes, mas finos, acidez deliciosa e final super persistente.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Perfeito com os típicos pratos intensos da cozinha italiana, como massas e risotos com molhos escuros à base de carnes untuosas, cortes saborosos de carnes vermelhas (grelhados, assados ou cozidos), cabrito, cordeiro, carne de caça, queijos maduros de massa dura... Servir a 16-18°C.

PREMIAÇÕES:

- 2013: WS91 / LV91 / 3* AIS

- 2012: WS91 / JS91

- 2011: WS90 / WE93

