

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 de cor das uvas, gerando um Valpolicella mais estruturado do que o Classico, mas também delicioso e gastronômico!

SOBRE O VINHO:

O Capitel Nicalò é um Valpolicella Superiore produzido com uvas das colinas Moraine, no coração de Valpolicella. É feito à maneira tradicional veronese: com uvas parcialmente desidratadas durante um mês (perdem ~8-10% de água). Essa desidratação concentra os açúcares, o extrato seco e os compostos de cor das uvas, gerando um Valpolicella mais estruturado do que o Classico, mas também delicioso e gastronômico!

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): 30% Corvina, 30% Corvinone, 30% Rondinella e 10% de Rossignola, Oseleta, Negrara e Dindarella. Colheita manual. Desidratadas durante 1 mês com controle de umidade.

Vinificação: 14 dias em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura (28°C).

Amadurecimento: 12-18 meses em tonéis de carvalho da Eslavonia + 6 meses na garrafa.

Gradação alcoólica: 13,0%

Acidez: 5,8 g/l. (pH __)

Açúcar Residual: 4,0 g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-rubi intenso e brilhante.

Aroma: intenso, límpido, elegante e complexo; lembrando fruta negra, como groselha e cereja, nuances de alcaçuz, baunilha e tabaco do carvalho.

Sabor: na boca tem médio corpo, acidez viva, álcool bem equilibrado, taninos muito elegantes, sabores de fruta negra e especiarias, e longa persistência.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Muito versátil, combina à perfeição com os típicos pratos da cozinha italiana, como massas com molhos vermelhos, massas com *funghi*, pizzas, carnes vermelhas grelhadas, aves de carne clara ou escura, embutidos, queijos de massa semi-dura...

Servir a 16-18°C.

PREMIAÇÕES:

- 2015: WS88 / WE87 / LV88 / GR2B / 3* da AIS

- 2014: WS87

- 2013: WS88

