



Tedeschi Capitel San Rocco Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2016

Tedeschi
Vêneto / Itália
www.tedeschiwines.com

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:

O Capitel San Rocco é um clássico veronese produzido a partir da antiga técnica de vinificação chamada *ripasso*. Essa técnica consiste em depositar uma parte do vinho Valpolicella produzido com uvas frescas no outono anterior sobre as massas (cascas e borras) do vinho Amarone depois do seu processo de decantação em março. As uvas que produzem o San Rocco vêm de vinhas localizadas nas colinas Moraine, no coração de Valpolicella.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): 30% Corvina, 30% Corvinone, 30% Rondinella e 10% de Rossignola, Oseleta, Negrara, Dindarella. Colheita manual.

Vinificação: 1ª fermentação de uvas frescas, 15 dias com controle de temperatura (28°C); 2ª refermentação sobre as massas do Amarone, 8-10 dias com controle de temperatura (18°C);

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

Graduação alcoólica: 14,0%

Acidez: 6,4 g/l. (pH __)

Açúcar Residual: 2,9 g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-rubi intenso e brilhante.

Aroma: intenso, límpido, elegante e complexo; lembrando fruta negra, como cereja, groselha e framboesa, nuances de sálvia, anis, alcaçuz, grafite, baunilha e tabaco.

Sabor: na boca tem médio corpo, acidez viva e deliciosa, álcool equilibrado, taninos super 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 ou risoto com *funghi*, pizzas, carnes vermelhas grelhadas, aves de carne escura, embutidos... Servir a 16-18°C.

PREMIAÇÕES:

- 2015: WS90 / WE89 / LV89 / GR2B / 3* da AIS
- 2013: WS88

