

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 Corasco é feito a partir de uvas selecionadas na grande região de Veneza. A uva Corvina vem das colinas Moraine, no coração de Valpolicella. A Raboso é de Oderzo, em Treviso. E a Refosco vem de Aquileia. 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 mais densidade.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): 75% Corvina, 20% Refosco e 5% Raboso. Colheita manual.

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

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

Gradação alcoólica: 14,0%

Acidez: 5,6 g/l. (pH __)

Açúcar Residual: 3,5 g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-rubi intenso e brilhante.

Aroma: intenso, límpido, elegante e complexo; lembrando fruta negra madura, como groselha e cereja, notas de ervas, minerais, baunilha e tabaco.

Sabor: na boca tem médio corpo, acidez viva e deliciosa, álcool equilibrado, taninos finos, 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.

