PREMIUM WINES

Villa Erbice Vigneto Tremenel Amarone della Valpolicella DOCG 2016 *Tinto*



UVASCorvina Grossa, Corvina Gentile
e Rondinella

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado

Guardar pelo menos 3 anos

Boa presença de madeira

PAÍS

Itália

REGIÃO

Vêneto

PRODUTOR

Azienda Agricola Villa Erbice

TEOR ALCOÓLICO

16%

AÇÚCAR	ACIDEZ	PH
5,8 g/l	6,2 g/l	3,42

DEGUSTAÇÃO

Cor vermelho granada profundo. Aromas intensos e etéreos. Na boca é pleno, harmonioso e longo, com grande maciez e equilíbrio. Vinho austero, de ótima estrutura.

TERROIR

Vinhedos plantados em 1990, a uma altitude entre 220-25 metros, com exposição norte/sudoeste, com solos calcários. Rendimento: 16 hl/ha

ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas manualmente, colocadas em pequenas caixas e deixadas secar pelo método tradicional, sem nenhum tipo de intervenção (fruttai). No final de janeiro, as uvas são esmagadas e fermentadas convencionalmente em tanques de aço inox, em baixa temperatura, com fermentação espontânea. Após 20-25 dias são levemente prensadas e o vinho obtido e deixado para afinamento em barricas por pelo menos 24 meses. o Vinho permanece em garrafas por pelo menos 10 meses, antes de ser colocado no mercado.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha carnes de caça, carnes vermelhas grelhadas e queijos maduros. Sirva entre 16 e 18 °C.

QUANDO BEBER

Vinho de guarda.