



## Amarone Valpantena Villa Arvedi DOC

Cód produto: 510498 - 750 ml

### FICHA TÉCNICA



**Nome:** Amarone Valpantena Villa Arvedi DOC

**País:** Itália

**Região:** Valpolicella

**Linha:** Bertani

**Variedade:** Corvina Veronese e Rondinella.

**Produção:** Colheita manual na segunda semana de setembro, somente as melhores uvas são colhidas e passam por um período de 120 dias de secagem em caixas de madeira para a melhor concentração de aromas e sabores, até 24-25°Brix. Na segunda quinzena de janeiro há o desengace e uma prensagem leve para a formação do mostro, a temperatura da fermentação alcoólica se inicia a 4-5°C e termina em 22°C. O seu amadurecimento é feito em barricas de carvalho eslavônico por 30 meses e passa mais 6 meses na adega antes de ser comercializado.

**Análise Sensorial:**

**Visual:** Vermelho rubi intenso.

**Olfativa:** Cereja madura, amêndoas, frutas de bosque, frutas secas e especiarias.

**Gustativa:** Frutado com taninos finos e boa estrutura.

**Harmonizações:** Carnes de Caça, Carnes Vermelhas, Queijos Curados

**Temperatura de Serviço:** 16°C

**Premiações:** Outras Safras, Wine Enthusiast

Safra 2010 - 90 pontos - Robert Parker;  
Safra 2008 - 88 pontos - Robert Parker;  
Safra 2007 - 87 pontos - Robert Parker;  
Safra 2006 - 90 pontos - Robert Parker, 88 pontos - Wine Spectator;  
Safra 2005 - 89 pontos - Robert Parker, 85 pontos - Wine Spectator;  
Safra 2004 - 89 pontos - Robert Parker, 86 pontos - Wine Spectator;  
Safra 2003 - 89 pontos - Wine Enthusiast;  
Safra 2002 - 88 pontos - Robert Parker, 85 pontos - Wine Spectator.

**teor alcoólico:** 16°C

**EAN:** 8008326146152

**DUN:** 8008326146558

#### UNIDADE

ALTURA	LARGURA	COMPRIM.	PESO BRUTO
32 cm	8 cm	8 cm	1,500 kg

#### CAIXA

ALTURA	LARGURA	COMPRIM.	PESO BRUTO	EMBALAGEM
18 cm	27 cm	33 cm	9,500 kg	6 x 750 ml

#### PALETIZAÇÃO

LASTRO	ALTURA	TOTAL
14 cxs	6 cxs	84 cxs