



LIBERWINES



CASA AL PRUNO AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

2021

Uva: Corvina, Rondinella e Molinara

Amadurecimento: Secagem em tanques de fermentação (fruttaio) por um período de 90 a 120 dias.

Graduação Alcoólica: 15%

Temperatura: 18 - 19°C

Vinícola: Cantini Minini

Origem: Vêneto, Itália



Notas de Prova: De coloração vermelho granada profundo e intenso, este vinho apresenta grande intensidade aromática e longa persistência, revelando elegantes notas de ameixas secas e especiarias doces. No paladar, mostra-se bem estruturado, encorpado e aveludado, proporcionando uma experiência rica e envolvente a cada taça.



Técnica de Vinificação: As uvas Corvina, Rondinella e Molinara são colhidas no ponto ideal de maturação e deixadas a secar em "Fruttaio" (galpões de secagem) durante 90 a 120 dias. As uvas secas são então prensadas e inicia-se a fermentação. O vinho é então envelhecido por pelo menos dois anos em barricas de carvalho antes do engarrafamento.



Harmonize com: Combina perfeitamente com carnes saborosas e queijos curados, mas também é um vinho ideal para acompanhar conversas.