



## Valpolicella Superiore Allegrini 2011

“A família Allegrini é um dos mais sólidos alicerces a sustentar as seculares tradições vitivinícolas da região de Valpolicella e tem sido fundamental na venerável renascença que essas tradições estão experimentando nos dias de hoje... Graças aos seus incansáveis esforços de divulgação e promoção postos em marcha globalmente, eu, definitivamente, coloco Marilisa Allegrini na lista dos cinco mais importantes embaixadores de Valpolicella.” (Robert Parker/Wine Advocate #209). O Valpolicella superiore de Allegrini é produzido com uvas das colinas da zona de Fumane di Valpolicella. O solo é predominantemente argiloso -calcário e as vinhas têm idade média de 50 anos. Esse é um Valpolicella mais estruturado, com mais densidade e maior grau alcoólico do que o Classico, mas igualmente delicioso e gastronômico Prova da qualidade dos Valpolicellas dos Allegrini.

### Detalhes

Conteúdo	750ml	Tipo	Tinto
----------	-------	------	-------

### Terroir

País	Itália
Região	Vêneto
Produtor	Allegrini
Safra	2011

### Elaboração

Uva	70% Corvina 25% Rondinella 5% Oseleta
Teor Alcoólico	13,8%
Amadurecimento	12 meses em barricas de carvalho francês e esloveno

### Por Murilo Azevedo

Visual	Vermelho Rubi intenso
Olfativo	Frutas vermelhas e frutas negras, pimentas, frutas secas e final herbáceo
Gustativo	Denso, vivo, equilibrado, bom corpo, ótima acidez, gastronômico
Harmonização	Carnes assadas, pernil, peru, tender, massas com molho funghi, risotos e queijos de massa dura

### Serviço

Temperatura de Serviço	14/16°
Estimativa de Guarda	Pronto ou mais 3 anos

## VALPOLICELLA

O Valpolicella no Brasil, para muitos, é sinônimo de um vinho mediano, em virtude de uma invasão, ou melhor, de um tsunami chamado BOLLA. Mas o Valpolicella é muito mais do que o Bolla. Existem grandes produtores que produzem Valpolicellas de cair o queixo! Pois bem. Valpolicella também é o nome da região e da Denominação de Origem Controlada que agrupa vários tipos de Valpolicellas. Vejamos: Valpolicella genérico, Valpolicella Clássico, Valpolicella Ripasso, Recioto della Valpolicella e o todo poderoso Amarone della Valpolicella (este último merece uma coluna só pra ele). As uvas utilizadas na produção de toda a linha do Valpolicella são três: Corvina, Rondinella e Molinara.