

Redondo
Imponente
Longevo



TEVESCHI AMARONE

País: Italia

Región: Amarone Della Valpolicella DOCG

Cepa: 35% Corvina, 35% Corvinone,
20% Rondinella, 10% Oseleta,
Negrara, Dindarella, Rosignola.

Este vino está elaborado con uvas cosechadas en varios viñedos ubicados en las colinas de la zona de Valpolicella (colinas Mezzane y Tregnago). Suelos de arcilla y piedra caliza con una fuerte estructura rocosa. Edad de las vides: 20 años.

Diferentes viñedos y diferentes variedades de uvas son muy importantes para obtener vinos muy bien equilibrados con la estructura refinada que solo se encuentra en unas pocas áreas pequeñas en la Valpolicella.

Las uvas se secan durante 4 meses en un ambiente controlado. La crianza se realiza en barricas de roble por 2-3 años, y se añeja en botella durante 6 meses.



Potencial de guarda 20 - 30 años



Apassimento
4 meses



3 años
Roble de Eslovenia



5,500 vides x Ha

Suelo de arcilla y caliza sobre roca

CARACTERÍSTICAS DEL VINO

APARIENCIA

Color: Rubí brillante



INTENSIDAD

● ● ● ● ●
Bajo Alto

PERFIL AROMÁTICO

- Cerezas en almíbar
- Ciruelas pasas
- Mineralidad
- Bosque húmedo (hongos)
- Aromáticas mentoladas

MARIDAJE

- Carne de caza con reducciones de vino y frutas
- Risotto de cebolla ocañera y balsámico
- Pato en reducción de oporto
- Quesos azules con frutas deshidratadas

PERFIL DE SABORES

Potente, concentrado

Redondo y picante

Dulzura	●	●	●	●	●
Acidez	●	●	●	●	●
Taninos	●	●	●	●	●
Alcohol	●	●	●	●	●
Cuerpo	●	●	●	●	●
	Bajo				Alto

TEMPERATURA



16°C