



DOMINI VENETI
AMARONE CLASSICO DOCG
DOMINI VENETI PRUVINIANO
2019



@ita.brasil

@cantinadinegrar

@dominiveneti

Ficha Técnica

VINHO

Domini Veneti continua sua jornada de descobertas e caracterização dos terroirs com sua interpretação do Amarone, Ripasso e Valpolicella Superiore. A retomada da antiga denominação *Proviniano* atesta o propósito de colocar a excelência da produção de vinho Domini Veneti em um admirável contexto de sugestões históricas e belezas artísticas e naturais. Como outros topônimos ligados à presença original de veteranos e colonos romanos, o Val Provinianense (mencionado em documentos do século VIII e incluindo os vales Marano e Fumane) tem seu nome derivado de *Provinus*, *Probinus-Probus*. A coleção Pruviniانو foi, portanto, criada para valorizar os vinhos de uvas cultivadas no vale de Marano, na Valpolicella Classica. O vinho resultante é de elegância sutil e grande potencial de refinamento ao longo do tempo: um Amarone que é lembrado por sua elegância.

SAFRA: 2019

UVAS: Corvina, Corvinone e Rondinella

VINHEDOS: situados no coração da Valpolicella Classica, na fração de Prognol, em terraços construídos a seco, a 200/250m de altitude e sob exposição solar sudeste/sudoeste. Terreno limo-argiloso, com traços de calcário. Videiras com cerca de 15 anos em produção, plantadas em espaldeira e pérgola veronense.

TIPO: Vinho tinto seco

madeinitaly.gov.it



ADEQUADO PARA: carnes de caça, carnes grelhadas e queijos maturados. Perfeito para a conversa pós refeição ou para a meditação

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO: 16°C/18°C

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 16% vol.

COR: vermelho granada mediamente intenso

AROMA: intenso, com perfumes etéreos, notas de cerejas conservadas em álcool e ameixas secas, doces à base de cerejas, mirtilos, flores secas e uma ampla gama de especiarias adocicadas, baunilha, chocolate, café, couro, noz moscada e pimenta.

PALADAR: de grande persistência e elegância, com taninos aveludados e retrogosto de frutas secas.

madeinitaly.gov.it

