

# COSECHA

## Marco Polo Appassimento

I.G.T. Appassimento Rosso Veneto



Tinto

VINO



Corvina  
Corvinone  
Rondinella

UVAS



2021

COSECHA



Verona  
Italia



Italia  
Verona

REGIÓN



14 %

ALC. VOL.



4 meses

BARRICA



## CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

### VISTA

Intenso color rojo rubi con ribete atejado.

### NARIZ

Aroma intenso a frutos rojos como la cereza y granada. Elegantes notas especiadas y vainilla.

### BOCA

De tanicidad suave y pulida, de buen cuerpo que lo hacen un vino de larga permanencia en boca.



EL ABUSO EN EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO ES NOCIVO PARA LA SALUD

# Marco Polo Appassimento

## Los griegos llamaban a Italia "ENOTRIA" (Tierra de Vinos)

Italia ha sido descrita como una gran viña y, literalmente es cierto. Se encuentran vides por todas partes, se suben a los árboles y se enredan en sus ramas, siguen el recorrido de las carreteras, crecen en armonía con los olivos y junto a los campos de cereales.

Italia es el mayor productor y exportador de vino en el mundo y hoy día se elaboran muchos vinos de excelente calidad, entre los que podemos mencionar el **Barolo** y **Barbaresco** del Piamonte; el **Valpolicella** y el **Soave** de Véneto; el famoso **Chianti** de Toscana, el **Brunello** de Montalcino y el vino **Nobili** de Montepulciano, solo por mencionar algunos.

Los viñedos del **Rosso Veneto** se ubican principalmente en la zona de Verona, a una altitud de entre 100 y 350 metros. El tipo de suelo es variado y compuesto de cal y arcilla.

El clima es Mediterráneo-Continental y da origen a un gran número de sub-zonas vitivinícolas y consecuentemente a una gran diversidad de tipos y estilos de vinos.

El vino **Appassimento** (marchitez-pasificación) se elabora con variedades autóctonas de uva tinta.

Este proceso consiste en un minucioso ensamblaje, después de deshidratar parcialmente los racimos de uva al aire libre sobre unas mallas de bambú durante unas semanas, lo que le aporta una mayor acidez, dulzor y complejidad, y que en complemento con los métodos tradicionales de vinificación dan origen a este diferente fino vino tinto con taninos suaves y notas especiadas.

### VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Bodega productora: **Domini Veneti**

**Domini Veneti** es sinónimo de calidad y vinos de calidad directamente del Clásico Valpolicella, del cual representa uno de los símbolos de los grandes vinos en Italia. La historia comienza en 1989, cuando **Cantina Valpolicella Negrar** inicia un Proyecto de Calidad estructurado, con una selección escrupulosa que ha dado lugar a importantes Crus y una línea dedicada a la marca **Domini Veneti**. Hoy es el estandarte de los preciados vinos Veronese.

La vendimia se practica a mediados del mes de septiembre, exclusivamente a mano. Las uvas se dejan secar durante 60 días para obtener una mayor concentración en azúcares.

Posteriormente se practica un prensado neumático suave, previo el despallado, pasa a la fermentación alcohólica a una temperatura de 25°C. Maceración durante 10 días con bazuqueos programados 3 veces al día durante 20 minutos. Fermentación maloláctica completada, para posteriormente el envejecimiento en bodega de madera.

### RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Propio para una cocina a base de carnes rojas con salsas consistentes; pastas con carne, quesos curados y platos compuestos de salsas de tomate, con las que se lleva muy bien.



### TEMPERATURA DE SERVICIO



### COPA



PUEDA CANCELAR, HASTA EL DÍA 9 DE CADA MES, EVITE QUE SE LE COBREN GASTOS POR ENVÍO Y COMISIÓN POR TARJETA.

[socios@clubdelgourmet.com.mx](mailto:socios@clubdelgourmet.com.mx)

Ciudad de México 55 5554 8336

Interior de la República 800 005 7000

Miguel Ángel de Quevedo 292, Coyoacán, 04000 CDMX

[clubdelgourmet.com.mx](http://clubdelgourmet.com.mx)

Por el gusto de saber...

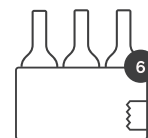
### PRECIO

Precio **Público**  
por caja de 6 botellas:

\$ 3,864.

por botella:

\$ 644.



Caja de 6 botellas

Precio **Socio**  
por caja de 6 botellas:

\$ 3,282.

por botella:

\$ 547.