



## Terroir

**País:** Itália

**Região:** Veneto

**Uva:** Corvina, Corvinone, Rondinella e outras castas locais.

## Elaboração

**Tipo:** Tinto

**Teor Alcoólico:** 13,5%

**Amadurecimento:** Uma parte do mosto estagia em barris de carvalho por 12 meses.

## Por Murilo Azevedo

**Visual:** Vermelho rubi e brilhante.

**Olfativo:** Notas intensas de mirtilo, cereja, alcaçuz, eucalipto e um agradável toque balsâmico.

**Gustativo:** Na boca é macio. Um vinho muito aveludado, intenso, estruturado, equilibrado e muito elegante.

**Harmonização:** Acompanha massas com molhos ricos, carnes vermelhas grelhadas e queijos maduros.

## Serviço

**Temperatura de Serviço:** 16/18º

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber

## Produtor

A Cantine Riondo é bem mais do que um produtor de vinhos. É uma grande cooperativa detentora de muitas marcas, dentre elas a Casa Burti e Lunardi, além da própria Riondo, ambas agora, que estão pela primeira vez no Brasil. A sede da vinícola está localizada no Vêneto, ao nordeste do país, tendo como grandes cidades de referência, as históricas Veneza e Verona. Seus rótulos possuem distribuição nacional e internacional, sendo ela considerada uma das maiores distribuidoras de vinhos para o mercado europeu. Salute!