



Riondo Valpolicella Superior

Produtor: Cantine Riondo

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! Este da Riondo é um belíssimo exemplar. Pois bem. Valpolicella também é o nome da região e da Denominação de Origem Controlada que agrupa vários tipos de Valpolicellas com o cultivo das principais uvas: Corvina, Rondinella e Molinara.

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!