



ROSSO VERONESE

Produtor: Sartori

Rosso Veronese é um dos queridinhos da Famiglia Sartori. Elaborado com uvas provenientes do vinhedo com as melhores Corvinas do famoso Amarone. Um vinho gastronômico, que combina elegância, complexidade, acidez, suculência que, juntos, nos oferecem incrível satisfação. É o Rosso típico italiano do Vêneto que não pode faltar em sua adega! Salute!

Terroir

País: Itália

Região: Vêneto

Uva: Corvina veronesi, cabernet e merlot

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13%

Amadurecimento: o vinho maturou por aproximadamente nove meses em garrafa,

Por Murilo

Visual: Vermelho rubi intenso e brilhante

Gustativo: O paladar é fresco e saboroso com taninos agradáveis, apresenta um final de boca muito equilibrado, harmônico, boa acidez, gastronômico e envolvente.

Olfativo: Notas intensamente frutadas de cerejas, morangos e groselhas dominam no nariz, juntamente com notas florais de violetas com um roque mineral

Harmonização: Ideal para pratos do cotidiano como massas e carnes refogadas. Vai bem com pizzas, risotos, entradas com mortadela ou pastrami, bruschettas, gnochis ao ragu de carne ou então com aquela tradicional macarronada!

Temperatura de Serviço: 16º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Vêneto

As colinas de Verona se alongam de SOAVE, leste, até o famoso lago de Garda, no Oeste. Lá, os solos vulcânicos são tão férteis que a vegetação cresce sorrindo e as videiras se entrelaçam não só nos vinhedos como também se espalham pelos vilarejos, o que deixa a região ainda mais encantadora. O Vêneto é a mais variada das regiões vinícolas italianas, oferecendo inúmeros estilos de vinhos. Suas zonas de Denominação de Origem Controlada (DOC) estão divididas em cinco sub-regiões, Soave, Valpolicella, Bardolino, Central e Treviso. O Vêneto é uma região fascinante. A cidade de Verona exala amor, Valpolicella é um encanto, Veneza nem se fala e, para os amantes do vinho e da boa mesa é um clima sem igual. Viva Vêneto! Salute!