



Terroir

País: Itália

Região: Vêneto

Uva: Cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14%

Amadurecimento: o vinho maturou por aproximadamente nove meses em barricas e mais 6 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 de café e toffe.

Harmonização: Ideal para pratos do cotidiano como massas e carnes refogadas. Vai bem com pizzas, risotos, entradas com mortadela ou pastrami, bruschettas, Nhoque 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!