



Antico Rosone Montepulciano D'Abruzzo DOC

Produtor: Caviro

Um vinho com história, que agrada aos paladares mais exigentes, clássico em sua essência, e moderno em sua abordagem. Um vinho muito agradável, boa acidez como todos os bons italianos, elegante e gastronômico. Antico Rosone significa Antigas Rosas que decoram as arquiteturas italianas. Um belo rótulo, um belo vinho, cheio de personalidade, cores, aromas e muito versátil na gastronomia. Salute!

Terroir

País: Itália

Região: Emilia Romagna

85% Montepulciano, 15% demais cepas
inas

Elaboração

Tipo: Tinto

coólico: 12,5%

Amadurecimento: 3 meses em tanques + 3 meses
em barricas

Por Murilo

Visual: Vermelho-rubi intenso brilhante

Olfativo: Aroma intenso e frutado, elegante, com notas de
frutas vermelhas frescas e um toque floral.

Gustativo: Em boca é suculento, com boa acidez,
estrutura, fruta fresca, equilíbrio e elegância

Harmonização: Massas com molho vermelho mais
apimentado, tábua de frios, embutidos, pizzas, filé ao
funghi, risoto de linguça...

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/ 18°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou +2 anos

Antico Rosone

Antico Rosone, a combinação de duas palavras importantes da herança italiana. “Antico”, que significa Antigo e “Rosone”, definindo as Rosas que decoram as arquiteturas italianas. A primeira definição de Rosone é um motivo ornamental de forma redonda, esculpida ou pintada, formado pelo arranjo simétrico de motivos florais decorativos em torno de um elemento central. A decoração da rosácea lembra a união entre a Terra e o Céu, um vínculo sem fim de harmonia e perfeição. A simetria expressa a bela geometria que une o homem e a natureza, e os padrões celestes abundantes naquela região