



## Terroir

País: Itália

Região: Veneto

Uva: Corvina, Rondinella e corvinone

## Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 15%

Amadurecimento: Estagia em barris de carvalho por 24 meses.

## Por Murilo

**Visual:** Vermelho granada intenso e brilhante.

**Gustativo:** No paladar é um típico amarone com notas de cerejas pretas, ameixa de manjar, baunilha, chocolate e café. Um vinho estruturado, elegante, profundo!!

**Olfativo:** Notas de especiarias doces, geleia de ameixa preta, frutas secas, tabaco, chocolate amargo, café, uma complexidade incrível...

**Harmonização:** Acompanha perfeitamente pastas, carnes vermelhas grelhadas ou cozidas e queijos maduros. Gnocchi ao ragu de costela, ossobuco ao risoto milanês, queijo parmesão. Ou ainda só como aperitivo!

Temperatura de Serviço: 16/18°C

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber

## Vêneto

Vêneto é uma região do nordeste da Itália que se estende das montanhas Dolomitas ao Mar Adriático, Veneza, a capital regional, é famosa por seus canais, sua arquitetura gótica e suas festas de carnaval. Vêneto fez parte da poderosa República de Veneza por mais de 1.000 anos, entre os séculos VII e XVIII. Próxima ao lago de Garda, a medieval Verona é conhecida como cenário da peça "Romeu e Julieta", de Shakespeare. Os 75 mil hectares de vinhedos lá cultivados geram ao ano nada menos que 850 milhões de litros, número equivalente a três vezes o total da produção brasileira. Alguns vinhos de lá são bastante populares como o Prosecco, Soave, Bardolino e o Valpolicella. Mas o grande vinho do Vêneto é um dos maiores da Itália é outro. Chama-se Amarone della Valpolicella. Salute!!