



## Amarone Riondo DOCG 2015

Produtor: Cantine Riondo

Amarone é uma das verdadeiras “gioielle” do Veneto. Um vinho supremo de método particular de vinificação, o clássico appassimento, onde as uvas utilizadas para a produção são secas em esteiras sob ventilação induzida ou espontânea, longe da exposição solar por 90 dias. Riondo Amarone della Valpolicella DOCG estagiou em barris de carvalho por 24 meses e mais 24 meses em garrafa, transformando em Amarone della Valpolicella DOCG após 4 anos de estágio completo. Un vino veramente stupendo!

### 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 Azevedo

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

**Gustativo:** No paladar é maduro, aportando cerejas pretas, notas de baunilha e café. Um vinho estruturado, elegante, profundo!!

**Olfativo:** Notas de canela, geleia de cereja e nozes, conferindo aromas com ótima complexidade. Lembra frutas negras maduras, tabaco, chocolate amargo...

**Harmonização:** Acompanha perfeitamente pastas, carnes vermelhas grelhadas ou cozidas e queijos maduros. Ou ainda só com aperitivos ou solo, como um vinho de meditação!

### Serviço

**Temperatura de Serviço:** 16/18°C

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber mas aguenta muito tempo!

### 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 através da Importadora Italamais. A sede da vinícola está localizada no Veneto, 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.