



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 Italiamais. 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.