



Flûte En Rosé Casa Burti

Produtor: Cantine Riondo

Sabe aquele espumante apaixonante? Eis aqui o Flûte En Rose! De perlage intensa e delicada, esse espumante rosato vinificado com a uva autóctone Raboso, originária da região do Veneto, recebe também um toque de Merlot. Floral e frutado, com ótima presença de frutas vermelhas com um sutil adocicado no paladar. Um excelente motivo para brindar a chegada da Primavera!! Viva!!!

Terroir

País: Itália

Região: Veneto

Uva: 70% Raboso e 30% Merlot

Elaboração

Tipo: Espumante

Teor Alcoólico: 11%

Amadurecimento: Sem estágio em madeira.

Por Murilo Azevedo

Visual: Rosado brilhante com borbulhas de média intensidade.

Olfativo: Aroma delicado de rosas e frutas vermelhas.

Gustativo: Refrescante, bastante agradável e de boa acidez. Fácil de beber, um espumante para todas as horas!

Harmonização: Aperitivos e lanches em geral, frutas secas, saladas, embutidos, queijos de média intensidade, comida oriental, peixes e crustáceos. Happy hour para brindar o início da primavera!!

Serviço

Temperatura de Serviço: 6/ 8°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

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.