

RIONDO

RIONDO VALPOLICELLA SUPERIORE DOC

SAFRA: 2016

PRODUTOR: Cantine Riondo



Italia - Veneto



Corvina, Corvinone, Rondinella e outras castas locais.



Vinificação:

Uma parcela das uvas é seca antes da vinificação. A outra parcela segue para maturação e secagem sob condições controladas de temperatura e umidade. A vinificação ocorre sob o "tanque tecnológico" onde as cascas vão continuamente se misturando pela força do dióxido de carbono, a fim de extrair cor e taninos. Uma parcela do vinho resultante passa por afinamento em aço inoxidável e a outra parcela em grandes barris de carvalho por 12 meses.



Vermelho rubi e brilhante.



Notas intensas de mirtilo, cereja, alcaçuz, eucalipto e um agradável toque balsâmico.



Na boca é macio. Um vinho muito aveludado.



Acompanha massas com molhos ricos, carnes vermelhas grelhadas e queijos maduros.



Uma parte do mosto estagia em barris de carvalho por 12 meses.



16° - 18°C



13%

