

RIONDO

RIONDO AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

SAFRA: 2015

PRODUTOR: Cantine Riondo



Italia - Veneto



Corvina, Rondinella e Corvinone.



Vinificação:

Após colhidas, as uvas são submetidas ao clássico método de *appassimento* onde são colocadas em esteiras desidratando naturalmente, recebendo o auxílio de uma ventilação induzida (ventiladores). As uvas então são prensadas e fermentadas com as cascas sob bombeamento tradicional e constante. Estagia em barris de carvalho por **24** meses.



Vermelho granada intenso e brilhante.



Notas de canela, geleia de cereja e nozes, conferindo aromas com ótima complexidade.



No paladar é maduro, aportando cerejas pretas, notas de baunilha e café.



Acompanha perfeitamente pastas, carnes vermelhas grelhadas ou cozidas e queijos maduros.



estagia em
barris de carvalho
por 24 meses.



16°- 18°C



15%

