

RIONDO AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG



PRODUTOR



COLLIS HERITAGE
RIONDO



DOCG AMARONE
DELLA VALPOLICELLA



ITÁLIA



VENETO



2021

CARACTERÍSTICAS



Corvina, Rondinella e Corvinone



36 MESES EM GRANDES BOTTIS

VINIFICAÇÃO

Método de "appassimento" (amadurecimento / secagem das uvas): uvas parcialmente secas antes da vinificação, conforme o estilo Amarone (armazenamento em esteiras com ventilação natural para desidratar, concentrando açúcares e sabores). Fermentação: com contato das cascas, bombeamentos para extração de cor e taninos; temperatura controlada, estágio em madeira por 36 meses.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO



SALAMES CURADOS



RISOTO DI FUNGHI



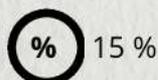
OSSOBUCCO
COM POLENTA

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Visual: Vermelho rubi intenso. Brilhante e límpido.

Olfativo: Aromas de frutas vermelhas maduras, frutas em compota, tabaco e notas de café.

Gustativo: Encorpado, com taninos macios e boa acidez. Final persistente com toques de frutas secas e especiarias.



15 %



15 C°~18 C°

