

## ANTICO ROSONE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC



PAÍS ITÁLIA

REGIÃO ABRUZZO

TINTO | SAFRA 2021

**VARIEDADES:** 85% MONTEPULCIANO E 15% OUTRAS UVAS TINTAS

### VINIFICAÇÃO

A colheita é realizada de forma manual e mecanizada, as uvas são desengaçadas e a fermentação alcoólica dura entre 10 a 20 dias, em seguida o vinho é transferido para um novo tanque e ali acontece a fermentação malolática. Toda a vinificação ocorre em tanques de aço inox com temperatura controlada entre 25-26 °C.

### AMADURECIMENTO

Estagiou em tanques de aço inox entre 3 e 6 meses antes do engarrafamento.

### NOTAS DE PROVA

Apresenta cor vermelho rubi intenso, brilhante e reflexos violáceos. No nariz tem caráter de frutas vermelhas frescas lembrando cerejas e amoras vermelhas. Tem corpo médio, taninos macios, muito equilibrado e de final longo em boca.

### HARMONIZAÇÃO

Excelente companhia para carnes vermelhas, legumes assados e queijos de média cura.

### VINHO

TEOR ALCOÓLICO 12,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 14°C | VOLUME 750 ml

### DESCRIÇÃO DA LINHA

Antico Rosone, a combinação de duas palavras importantes da herança italiana. "Antico", que significa Antigo e "Rosone", definindo as Rosas que decoram as arquiteturas italianas. A primeira definição de Rosone é um motivo ornamental de forma redonda, esculpida ou pintada, formado pelo arranjo simétrico de motivos florais decorativos em torno de um elemento central. A decoração da rosácea lembra a união entre a Terra e o Céu, um vínculo sem fim de harmonia e perfeição. A simetria expressa a bela geometria que une o homem e a natureza, e os padrões celestes abundantes naquela região.

### DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

A Caviro foi fundada em 1966 em Faenza, no coração da Emilia-Romagna, uma região com rica identidade e elevada vocação vitivinícola, tendo como missão inicial a valorização da produção de uvas dos membros. Hoje o Grupo produz em sete regiões: Emilia-Romagna, Veneto, Toscana, Marche, Abruzzo, Puglia, e Sicília, e exporta para mais de 70 países e representa, junto com a Caviro Sca, a maior vinícola da Itália. Graças ao Caviro Extra Spa, o Grupo está dedicado a recuperação de subprodutos derivados da cadeia vitivinícola e agroalimentar que se transformam em biometano e produtos nobres para os setores alimentar, farmacêutico e agrícola. No mercado, o Grupo é líder na produção de álcool na Itália e co-líder mundial na produção de ácido tartárico natural. Além disso, com a parceria Enomondo, o que resta é transformado em fontes de energia renováveis.

CÓDIGO DO PRODUTO  
CAV00100

CÓD. DE BARRAS PRODUTO  
8008530058685

CAIXA  
06x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA  
48008530058683