

## ANTICO ROSONE NERO D'AVOLA - SICILIA DOC



PAÍS ITÁLIA

REGIÃO SICILIA

TINTO | SAFRA 2022

**VARIEDADES:** 100% NERO D'AVOLA

### VINIFICAÇÃO

As videiras estão plantadas nas colinas de Petrosino, no extremo oeste da ilha. A colheita é realizada de forma manual e as uvas são desengaçadas e imediatamente seguem para os tanques de aço inox de 300 e 500 hl onde ocorre a fermentação alcoólica com temperatura controlada entre 25 a 26°C. Esta dura cerca de 10 dias, e ali segue-se também a conversão malolática.

### AMADURECIMENTO

Breve estagio em tanques de aço inox

### NOTAS DE PROVA

De cor vermelho rubi intenso, halo violáceo. Aromas que confirmam a tipicidade da Nero D'Avola, lembrando amoras e cerejas pretas maduras. Em boca é amplo, equilibrado, combinam-se perfeitamente os taninos macios, corpo médio e frescor ao final de cada gole.

### HARMONIZAÇÃO

Ótima opção para acompanhar carnes vermelhas com preparo mais longo, como assados e molhos densos. Massas com ragu de cogumelos ficam especiais também.

### VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13% | SERVIR A TEMPERATURA DE 15°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  
CAV00400

CÓD. DE BARRAS PRODUTO  
8008530056780

CAIXA  
06x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA  
48008530056788