

ANTICO ROSONE TREBBIANO CHARDONNAY - RUBICONE IGT



PAÍS ITÁLIA

REGIÃO EMILIA-ROMAGNA

SUBREGIÃO RUBICONE

BRANCO | SAFRA 2022

VARIEDADES: 50% TREBBIANO E 50% CHARDONNAY

VINIFICAÇÃO

As uvas Trebbiano e Chardonnay deste blend são provenientes das colinas da região da Emilia Romagna, no norte da Itália. A colheita é realizada de forma manual e mecanizada, As uvas são desengaçadas e prensadas, e o mosto tem a fermentação em tanques de aço inox com temperatura controlada entre 16-18 °C e durou 12 dias.

AMADURECIMENTO

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

NOTAS DE PROVA

Apresenta cor amarelo palha, brilhante e com reflexo esverdeado. No nariz mostra o frescor cítrico e floral da Trebbiano e as frutas tropicais da Chardonnay. Tem corpo médio, muito equilibrado e de final longo em boca.

HARMONIZAÇÃO

Excelente companhia para spagueti com frutos do mar, queijos de massa dura e a tradicional bruschetta.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 12% | SERVIR A TEMPERATURA DE 8°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 Sicilia, 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
CAV00300

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
8008530052904

CAIXA
06x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA
48008530052902