

http://www.winestore.com.br/shop/produtoview.asp?var_chavereg=516



Casal Del Ronco Pinot Nero 2006

Região Produtora: Friuli/Veneto

Garrafa: 750ml

Safra: 2006

Uva: 95% Pinot Nero e 5% outras

Descrição Analítica: Álcool: 12.0% Vol

Corpo: Leve

Temperatura de Serviço: 10 a 12°C

DEGUSTAÇÃO

Este vinho exhibe aromas de frutas vermelhas e especiarias delicadas. Na boca tem frescor, equilíbrio e boa persistência.

HARMONIZAÇÃO

Animais de caça, assados e grelhados.

PRODUÇÃO

As uvas são colhidas e transportadas velozmente às cantinas de prensagem, onde são prensadas de 6 a 8 dias sob temperatura controlada de 26-28°C, de modo a favorecer a extração das substâncias e da coloração que constituem as principais características deste vinho.

DESTAQUES

Banear Casal Del Ronco Pinot Nero 2005

Revista Gula (Agosto) - Edição Especial: Guia de Vinhos 2007

A maior degustação anual do Brasil

"Os trunfos da Itália"

Tintos até R\$35,00

AP - Aprovado. Um vinho correto e aceitável em sua faixa.

Durante o jogo Brasil 1 x 2 Holanda e no almoço de 02 de julho de 2010 junto com os filhos. Empadão de camarão.