

<https://www.winebrands.com.br/vinho-tinto-montepulciano-copy-2003083-/p>



## **ANTICO ROSONE**

### **SANGIOVESE RUBICONE I.G.T 2020**

Apresenta cor vermelho rubi intenso e brilhante. No nariz tem caráter frutado lembrando cerejas madura e amoras pretas. Tem corpo médio, taninos macios, muito equilibrado e de final longo em boca.

## FICHA TÉCNICA

- **País** Italia
- **Região** Emilia - Romagna
- **Produtor** Caviro
- **Linha** Antico Rosone
- **Assemblage** 85% Sangiovese e 15% Outras Uvas Tintas
- **Serviço** 14°C
- **Safra / Colheita** 2020
- **Teor Alcoólico** 12,5%
- **Potencial Guarda** Beber agora
- **Volume** 750 ml
- **Amadurecimento** Estagiou em tanques de aço inox entre 3 e 6 meses antes do engarrafamento.
- **Vinificação** As uvas deste vinho 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 a fermentação alcoólica dura cerca de 10 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.

## HARMONIZAÇÃO

Excelente companhia para spaguetti com molho bolognesa, carnes curadas e queijos de massa dura.

Sobre o Produtor

### CAVIRO

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.

*Safra 2020. Adega Tanino/Curitiba em 06/05/2022.*