

VARIEDADE CORATINA



ORIGEM DA VARIIDADE

Puglia, Italia

ZONA DE CULTIVO

Cañada Honda, San Juan / Maipú, Mendoza

MOMENTO DE COLHEITA

Abril, Mayo

AROMAS

Frutado delicado e sutil, notas verdes de caule, folhas de oliveira, alho-poró, café, amêndoas e casca de banana verde.

BOCA

Potente e complexo, destaca-se a intensidade de amargos, com um persistente e pronunciado picante.

Sugere-se para acompanhar carnes vermelhas, queijos maduros, massas trufadas, chocolate amargo e pratos com intensidade e complexidade de sabores.

APRESENTAÇÕES DE 250 E 500 ML.



FAMILIA
ZUCCARDI
aceites varietales