



RISO ACQUERELLO

Livorno Ferraris (VC)

NON IN VENDITA A:
AR/PI/LI/LU/MS/SP

La pianura di Vercelli è ricoperta da immensi specchi regolari di risaie. Acquerello nasce alle porte della capitale europea del riso in mezzo a tale meraviglia naturale. La magnifica proprietà della famiglia Rondolino ha sede nel Comune di Livorno Ferraris ed è conosciuta come Tenuta Colombara. Acquerello è il riso italiano invecchiato,

capace di raggiungere la perfezione qualitativa e organolettica. L'unione di tradizione e innovazione permette una lavorazione unica. Il cereale ancora grezzo viene dapprima invecchiato, poi raffinato lentamente e reintegrato con la sua preziosa gemma.

RISO

Riso Acquerello (invecchiato almeno 1 anno)

Riso Acquerello Riserva (invecchiato 7 anni)

