



## VALPOLICELLA D.O.C. "CLIVUS"



VITIGNO: Corvina, Rondinella e Molinara.

**VIGNETI:**

Situati nella zona collinare della Val d'Ilasi e di Cazzano di Tramigna.

**TECNICHE PRODUTTIVE:**

Le uve vengono pigiate verso la metà di ottobre. Viene vinificato in rosso, dopo diraspatura, in piccoli recipienti di acciaio con continue follature a 22°C.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Colore: rosso rubino di media intensità.

Profumo: vinoso, caratteristico, delicato che ricorda i fiori di ciliegio.

Gusto: asciutto, di buon corpo, sapido e armonico.

Gradazione alcolica: 12% vol.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:**

E' il classico vino da tutto pasto.

**SERVIZIO:**

Va servito in calici tipo "borgogna" ad una temperatura di 16-18°C.

---

Cantina di Monteforte - P.iva 00208410233

Cantina Sociale di Monteforte d'Alpone, Via XX Settembre, 24 - 37032 Monteforte d'Alpone (VR) Italia – [www.cantinadimonteforte.it](http://www.cantinadimonteforte.it) - [info@cantinadimonteforte.it](mailto:info@cantinadimonteforte.it)