



Rosso del Veneto I.g.t.



Le uve rosse che danno vita a questo vino vengono dalle colline di Montecchia di Corsara e sono merlot (50%), corvina (30%) e corvinone (20%) e dopo la pigia-diraspatura vengono fatte fermentare in acciaio, quindi svinate e affinate ancora in acciaio, prima dell'imbottigliamento. Il colore è rosso rubino, con profumo di piccoli frutti rossi di bosco e ciliegia. Il sapore presenta sfumature erbacee, è persistente, armonico, morbido e di buon corpo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

è ottimo con minestre rustiche, paste saporite con sughi a base di carne, carni rosse, arrosti e formaggi a pasta dura.

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 - info@cantinadimonteforte.it