



## VALPOLICELLA D.O.C.

VITIGNI: Corvina, Rondinella e Molinara.

VIGNETI:

I vigneti sono situati nella zona collinare della Val d'Ilasi e di Cazzano di Tramigna.

TECNICHE PRODUTTIVE:

Dopo la vendemmia manuale, che si tiene verso la fine di Settembre-inizi di Ottobre, le uve vengono pigiate e poste a fermentare in piccoli recipienti di acciaio, dove per circa 12 giorni subiscono opportune follature (immersione della vinaccia nel mosto liquido) ad una temperatura tra 22°C e 25°C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE:

Colore: rosso rubino di media intensità.

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

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

Gradazione alcolica: 12 % vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

è il classico vino da tutto pasto, consigliabile con minestre o pastasciutte leggere, carni bianche e rosse alla griglia, formaggi freschi.

SERVIZIO:

Va servito in ampi bicchieri 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)