



VALPOLICELLA

Ripasso



VITIGNO: Corvina, Rondinella.

VIGNETI: colline di Montecchia di Crosara e Cazzano di Tramigna.

VENDEMMIA: metà settembre.

VINIFICAZIONE: una prima fermentazione nel mese di ottobre seguita da una seconda fermentazione sulle vinacce dell'Amarone nel mese di febbraio.

AFFINAMENTO: in botti di legno.

COLORE: rosso rubino con riflessi granati, limpido al bicchiere.

PROFUMO: complesso, con profumi di floreali, con note di sottobosco, confettura e frutta sotto spirito.

PALATO: ricco, di corpo, sapido e morbido con una buona persistenza.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%. vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: si abbina ai primi piatti con condimenti corposi. Arrostiti, brasati, carni rosse alla griglia, formaggi stagionati.

SERVIZIO: va servito ad una temperatura di 18°C. Da stappare almeno un po' di tempo prima.



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