



CLIVUS

Rosso Verona



VITIGNO: Cabernet, Merlot e Corvina.

VIGNETI: Corvina vigneti nella Alta Val d'Alpone, Cabernet pianure calde su terreni argillosi, Corvina su terreni tufacei di basalto.

VENDEMMIA: ottobre.

VINIFICAZIONE: le uve vengono diraspate, pigiate e pompate in vasche di acciaio inox, appositamente costruite per la fermentazione del vino rosso. Il 25% del mosto viene tolto dal serbatoio al fine di aumentare il rapporto tra parti solide e succo, conferendo così al vino un maggior colore e sapore. Viene lasciato in contatto con le bucce per 4-5 giorni e la fermentazione ha luogo a temperature fino a 25°.

AFFINAMENTO: in vasche d'acciaio inox.

COLORE: rosso rubino.

PROFUMO: fine con sentori di fiori di ciliegia, mora vellutata.

PALATO: morbido, strutturato e armonico.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: vino molto versatile. Si sposa molto bene a tutte le carni rosse: alla griglia, alla cacciagione, ai brasati, agli arrostiti ed ai formaggi stagionati.

SERVIZIO: va servito ad una temperatura di 16-18°C.



Cantina di Monteforte