



# CLIVUS

## Valpolicella Superiore



**VITIGNO:** Corvina, Rondinella.

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

**VENDEMMIA:** fine settembre.

**VINIFICAZIONE:** diraspatura, pigiatura e macerazione tradizionale per 10 giorni in vinificatori di acciaio. Terminata la fermentazione alcolica, il vino viene separato dalle bucce con pressatura soffice.

**AFFINAMENTO:** una parte in legno

**COLORE:** rosso rubino di media intensità.

**PROFUMO:** delicato che ricorda i fiori di ciliegio e la vaniglia.

**PALATO:** asciutto, di buon corpo, sapido e armonico.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12% vol.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** si abbina a piatti di pasta, carni rosse, arrosti e grigliate.

**SERVIZIO:** va servito ad una temperatura di 18°, avendo avvertenza di stappare la bottiglia 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