



CLIVUS

Valpolicella



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: in recipienti d'acciaio.

COLORE: rosso rubino di media intensità.

PROFUMO: delicato che ricorda i fiori di ciliegio.

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

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: si abbina a piatti mediamente saporiti, carni bianche o carni rosse alla griglia e formaggi di media stagionatura.

SERVIZIO: va servito ad una temperatura di 18° - 20°C.



Cantina di Monteforte