



RE TEODORICO

Amarone della Valpolicella



VITIGNO: Corvina, Molinara e Rondinella.

VIGNETI: zona collinare tra Cazzano di Tramigna e Montecchia di Crosara.

VENDEMMIA: inizio Ottobre.

VINIFICAZIONE: dopo l'appassimento naturale nei fruttai, verso la fine di gennaio, l'uva viene pigiata e posta a fermentare in serbatoi d'acciaio.

AFFINAMENTO: una parte in botte di rovere e una parte in barrique.

COLORE: rosso rubino granato.

PROFUMO: sentori di frutta rossa matura, marasca e frutta sotto spirito.

PALATO: pieno, corposo ed elegante, caldo ed ben strutturato.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5 % vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: si abbina a formaggi stagionati, carni arrostiti alla brace, cacciagione o anitra.

SERVIZIO: va servito ad una temperatura di 18°C, avendo l'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