



RE TEODORICO

Valpolicella D.O.C.



VITIGNO: Corvina, Rondinella.

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

VENDEMMIA: inizio Ottobre.

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 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

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