

PRIMA
PIETRA



ROSSO VERONA IGT

VITIGNO: Cabernet, Merlot e Corvina

VIGNETI: i vigneti della Corvina sono collocati nell'alta Val d'Alpone. I vigneti di Cabernet sono situati nel terreno caldo argilloso, il Merlot nel terreno basaltico

VINIFICAZIONE: le uve vengono diraspate e pigiate. Il mosto viene immediatamente raffreddato e trasferito in serbatoi d'acciaio, costruiti appositamente per la fermentazione di vino rosso. Il 25% del mosto viene rimosso dalla cisterna

AFFINAMENTO: serbatoi d'acciaio

COLORE: rosso rubino

NASO: delicato con sentori di fiori di ciliegio e lampone

PALATO: morbido, di corpo e ben bilanciato

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.5%

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: il vino si accompagna ai primi piatti ben conditi, arrosti, carni brasate e carni alla griglia

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

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