

PRIMA
PIETRA



VALPOLICELLA RIPASSO DOC

VITIGNO: Corvina, Rondinella

VIGNETI: colline di Montecchia di Crosara e Cazzano di Tramigna

VENDEMMIA: metà settembre

VINIFICAZIONE: una prima fermentazione nel mese di ottobre seguita da una seconda nelle bucce di Amarone nel mese di febbraio

AFFINAMENTO: botti di legno

COLORE: rosso intenso e limpido

NASO: complesso con una fragranza floreale con sentori di bacche selvatiche e marmellata

PALATO: leggermente sapido e di una buona persistenza. Con retrogusto astringente sul finale

GRADAZIONE ALCOLICA: 14.00%

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