




1925
MONTECI

TENAZIO VALPOLICELLA CLASSICO SUP. RIPASSO

Denominazione di Origine Controllata



NOME DEL PRODOTTO

Tenazio

DENOMINAZIONE

Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC

UVAGGIO

Corvina, Rondinella, Molinara

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella Classica

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Rifermentazione del Valpolicella Classico sulla vinaccia residua di Amarone e Recioto in tini di rovere.

AFFINAMENTO

In botti di rovere per minimo 24 mesi.

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo circa 36 mesi dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: frutta fresca, marasca, melograno, frutti di sottobosco e una leggera sensazione di confettura

Gusto: pieno, morbido, equilibrato, corposo, persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20° C

ABBINAMENTI

Adatto ad accompagnare carni rosse alla brace, spezzatini, arrosti in genere e selvaggina da piuma nobile. Indicato con formaggi stagionati tipici del veronese.

Società Agricola Monteci S.s.
Via San Michele, 34 - 37026 Pescantina (VR)
Tel. 045 7151188 - Fax. 045 6756591
info@monteci.it | www.monteci.it

