



MONTECI



VALPOLICELLA CLASSICO SUP. RIPASSO

Denominazione di Origine Controllata



NOME DEL PRODOTTO

Valpolicella Classico Superiore Ripasso

DENOMINAZIONE

Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC

UVAGGIO

Corvina, Rondinella, Molinara

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella Classica

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In botti di rovere.

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo circa 24 mesi dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso intenso con riflessi violacei.

Profumo: aroma elegante, frutti di sottobosco, marasca. Fine e complesso.

Gusto: pieno, corposo, equilibrato, persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C

ABBINAMENTI

Accompagna bene formaggi mediamente stagionati, salumi, arrosti in genere, carni alla brace, primi piatti a base di selvaggina; ottimo con i "bigoli" al ragù.

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

