



## VALPOLICELLA CLASSICO SUP.

*Denominazione di Origine Controllata*



### NOME DEL PRODOTTO

*Valpolicella Classico Superiore*

### DENOMINAZIONE

*Valpolicella Classico Superiore 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 15 mesi dalla vendemmia.*

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

*Colore: rosso rubino.*

*Profumo: frutta rossa di sottobosco,  
leggermente speziato.*

*Gusto: corposo, persistente, intenso.*

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

*16-18 C°*

### ABBINAMENTI

*Questo vino presenta una grande duttilità a tavola,  
si presenta bene ad accompagnare antipasti, primi  
piatti a base di pasta o di riso, soprattutto con ragù di  
carne, alla pasta e fagioli. Ottimo con carni di maiale,  
di vitello o pollame.*

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

