




1925
MONTECI

ROVELAGO



DENOMINAZIONE:
Rosso del veronese IGT

UVAGGIO:
Corvina, Rondinella, Merlot

ZONA DI PRODUZIONE:
Verona

TECNICA DI VINIFICAZIONE:
Vinificazione in rosso con macerazione delle bucce per circa 2 settimane al fine di esaltare al meglio le caratteristiche delle uve. Conclusa la fermentazione alcolica spontanea avviene una seconda macerazione post vinificazione per arricchire il bouquet e dare maggior corpo al vino. Dopo la svinatura e la pressatura il vino svolge infine la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO:
In acciaio prima dell'imbottigliamento

IMBOTTIGLIAMENTO:
Dopo 6 mesi dalla vendemmia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Colore: rosso rubino con riflessi violacei, elegante e intenso
Profumo: frutta rossa di sottobosco, lampone, mora e leggere sfumature erbacee. Note floreali di viola e rosa.
Gusto: morbido, rotondo e succoso al palato

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16 °C

ABBINAMENTI:
Ideale con primi piatti saporiti, salumi, arrosti, grigliate e formaggi di media stagionatura.

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

