



VALPOLICELLA CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata



NOME DEL PRODOTTO

Valpolicella Classico

DENOMINAZIONE

Valpolicella Classico DOC

UVAGGIO

Corvina, Rondinella, Molinara

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella Classica

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In acciaio

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo circa 6 mesi dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi violacei, limpido

Profumo: frutta fresca, ciliegie, more, lamponi, leggermente speziato

Gusto: di buona acidità tipico del vino fresco, asciutto, equilibrato, di buona persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° C

ABBINAMENTI

Vino denominato da tutto pasto, apprezzabile anche come calice di vino da aperitivo, con salumi e formaggi a pasta molle non stagionati, primi piatti in genere, paste e risotti a base di carne, verdure o pesce.

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

