

ITA



# MONTECI

## MONTE REOLI RECIOTO della VALPOLICELLA *Denominazione di Origine Controllata* CLASSICO



### UVAGGIO

*Corvina, Rondinella, Molinara.*

### ZONA DI PRODUZIONE

*Valpolicella Classica.*

### TECNICA DI VINIFICAZIONE

*Appassimento delle uve per circa 5 mesi.*

### AFFINAMENTO

*In botti di rovere da 5 Hl.*

### IMBOTTIGLIAMENTO

*Dopo 24 mesi dalla vendemmia.*

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

*Colore: limpido, rosso rubino con riflessi violacei.  
Profumo: confettura, frutta matura a bacca rossa,  
frutta, secca, fichi, nocciola.*

*Gusto: intenso e molto persistente, complesso,  
vellutato, dolce ma non stucchevole.*

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

*14-16 C°*

### ABBINAMENTI

*Da degustare a fine pasto con pasticceria secca,  
paste frolle, cioccolato, spezie e frutta secca.*

*Interessante anche l'accostamento  
con formaggi dal gusto  
deciso o stagionati.*

[www.monteci.it](http://www.monteci.it)

