

# MONTECI

## MONTE REOLI

### RECIOTO

### della VALPOLICELLA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

### CLASSICO



#### UVAGGIO

Corvina, Rondinella, Corvinone.

#### ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella Classica, alta collina 600 m.

#### 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.

