



ITA

# ROVELAGO

Rosso del Veronese IGT



**UVAGGIO:**

80% Corvina, 20% Merlot

**ZONA DI PRODUZIONE:**

Verona

**TECNICA DI VINIFICAZIONE:**

Appassimento del Merlot per circa due settimane. Vinificazione in rosso con macerazione delle bucce per circa due settimane, al fine di esaltare al meglio le caratteristiche delle uve.

**AFFINAMENTO:**

Affinamento in legno grande per due mesi, passaggio che conferisce eleganza e sinuosità.

**IMBOTTIGLIAMENTO:**

Dopo 6 mesi dalla vendemmia

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

*Colore:* rosso rubino con riflessi violacei, elegante e intenso

*Profumo:* complesso e raffinato con sentori di frutta rossa di sottobosco, lampone, vaniglia, cioccolato bianco, mou

*Gusto:* morbido, rotondo e succoso al palato

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

12-14 C°

**ABBINAMENTI:**

Ideale con primi piatti saporiti, salumi, arrosti, grigliate, formaggi di media stagionatura, piatti a base di funghi.



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