

ITA

1925

MONTECI



TENAZIO

VALPOLICELLA RIPASSO

Denominazione di Origine Controllata
CLASSICO SUPERIORE

UVAGGIO

Corvina, Corvinone, Rondinella.

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella classica, alta collina 600 msl.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Rifermentazione del Valpolicella Classico
sulla vinaccia residua di Amarone e Recioto
in tini di rovere.

AFFINAMENTO

In botti di rovere da 25 hl per 48 mesi.

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo 48 mesi dalla fermentazione.
Affinamento in bottiglia per almeno 4 anni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi granati.
Profumo: frutta secca, marasca, frutti di sottobosco
e una leggera sensazione di confettura.
Gusto: pieno, morbido, equilibrato,
corposo, persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C.

ABBINAMENTI

Adatto ad accompagnare carni rosse alla brace,
spezzatini, arrosti in genere e selvaggina
da piuma nobile. Indicato con formaggi
stagionati tipici del veronese.

