

# Montecariano

## TUTTI I COLORI DEL ROSSO IGT ROSSO VENETO



### VITIGNO

Corvina e Corvinone 85%, 15% monovitigno autoctono scelto in base all'annata.

### SUOLO

Calcareo-argilloso di origine quaternaria, ricco di componenti organiche e macroelementi.

### VENDEMMIA

Fine settembre.

### VINIFICAZIONE

L'uva diraspata e pigiata in maniera soffice fermenta in vasche d'acciaio inox e a 2/3 della fermentazione il mosto viene separato dalle bucce. Con una particolare tecnica si mantiene un residuo zuccherino tra i 6 e gli 8 gr/lit.

### MATURAZIONE IN ACCIAIO

6 mesi con tecnica batonnage.

### AFFINAMENTO

2 mesi in bottiglia.

### NOTE SENSORIALI

Colore rosso rubino tenue. Al naso si presenta fragrante dai profumi delicati, floreali leggermente fruttati uniti a sentori di spezie. In bocca la brillantezza del colore scalpita per la sua fresca acidità e morbidezza con tannini ben bilanciati.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo per l'aperitivo si accompagna a minestre, pasta, carni bianche e formaggi di media stagionatura.