

Montecariano



CORTE MONTE VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC

Certificazione: produzione integrata

VITIGNO

Corvina e Corvinone 65%, Rondinella 25%, Molinara, Croatina, Oseleta 10%.

SUOLO

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

VENDEMMIA

A inizio ottobre.

VINIFICAZIONE

L'uva diraspata e pigiata in maniera soffice fermenta in apposite vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 20 giorni circa.

MATURAZIONE IN LEGNO

Botte grande per circa 24 mesi.

AFFINAMENTO

6 mesi in bottiglia.

NOTE SENSORIALI

Colore rosso rubino intenso. Al naso la polpa della ciliegia si presenta avvolgente e morbida unendosi a note speziate, pepe nero e menta piperita. In bocca è elegante e ben bilanciato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Da gustare con primi a base di salse, secondi di carne rossa e arrostiti.