

Montelariano



VALPOLICELLA CLASSICO DOC

Certificazione: produzione integrata

VITIGNO

Corvina e Corvinone 65%, Rondinella 25%, Molinara, Teroldego 10%.

SUOLO

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

VENDEMMIA

A fine settembre, inizio ottobre.

VINIFICAZIONE

L'uva diraspata e pigiata in maniera soffice fermenta in apposite vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 12-15 giorni.

MATURAZIONE IN LEGNO

Con tecnica batonnage circa 6 mesi.

AFFINAMENTO

2 mesi in bottiglia.

NOTE SENSORIALI

Colore rosso rubino brillante. Al naso mostra la tipicità della Valpolicella. Le note fresche della Molinara bilanciano la frutta rossa di Corvina e Rondinella. In bocca straordinaria sapidità e godibilità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna ad antipasti all'italiana, minestre e piatti di pasta della nostra cucina.