



PASSO VOLANTE

ROSSO DELLE VENEZIE

Indicazione Geografica Tipica



NOME DEL PRODOTTO

Passo Volante

DENOMINAZIONE

Rosso delle Venezia IGT

UVAGGIO

Corvina, Teroldego, Cabernet Franc

ZONA DI PRODUZIONE

Verona

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In botti di rovere

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo circa 15 mesi dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso carico con riflessi violacei.

Profumo: aroma speziato, frutti a bacca rossa di sottobosco.

Gusto: intenso, vellutato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 – 18C°

ABBINAMENTI

Ottimo vino da accostare a secondi piatti a base di carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.



Seguici su Facebook
Monteci - Vini della Valpolicella

Società Agricola Monteci S.s.

Via San Michele, 34 - 37026 Pescantina (VR)

Tel. 045 7151188 - Fax. 045 6756591

info@monteci.it | www.monteci.it

