



VALPOLICELLA CLASSICO SUP.

Denominazione di Origine Controllata



NOME DEL PRODOTTO

Valpolicella Classico Superiore

DENOMINAZIONE

Valpolicella Classico Superiore DOC

UVAGGIO

Corvina, Rondinella, Molinara

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella Classica

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 rubino.

*Profumo: frutta rossa di sottobosco,
leggermente speziato.*

Gusto: corposo, persistente, intenso.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 C°

ABBINAMENTI

*Questo vino presenta una grande duttilità a tavola,
si presenta bene ad accompagnare antipasti, primi
piatti a base di pasta o di riso, soprattutto con ragù di
carne, alla pasta e fagioli. Ottimo con carni di maiale,
di vitello o pollame.*



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

