



VALPOLICELLA CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata



NOME DEL PRODOTTO

Valpolicella Classico

DENOMINAZIONE

Valpolicella Classico DOC

UVAGGIO

Corvina, Rondinella, Molinara

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella Classica

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In acciaio

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo circa 6 mesi dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi violacei, limpido

*Profumo: frutta fresca, cliegie, more, lamponi,
leggermente speziato*

*Gusto: di buona acidità tipico del vino fresco,
asciutto, equilibrato, di buona persistenza.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° C

ABBINAMENTI

*Vino denominato da tutto pasto, apprezzabile anche
come calice di vino da aperitivo, con salumi e
formaggi a pasta molle non stagionati, primi piatti
in genere, paste e risotti a base di carne, verdure o
pesce.*



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

