



  
1925  
**MONTECI**

## ROVELAGO



**DENOMINAZIONE:**  
*Rosso del veronese IGT*

**UVAGGIO:**  
*Corvina, Rondinella, Merlot*

**ZONA DI PRODUZIONE:**  
*Verona*

**TECNICA DI VINIFICAZIONE:**  
*Vinificazione in rosso con macerazione delle bucce per circa 2 settimane al fine di esaltare al meglio le caratteristiche delle uve. Conclusa la fermentazione alcolica spontanea avviene una seconda macerazione post vinificazione per arricchire il bouquet e dare maggior corpo al vino. Dopo la svinatura e la pressatura il vino svolge infine la fermentazione malolattica.*

**AFFINAMENTO:**  
*In acciaio prima dell'imbottigliamento*

**IMBOTTIGLIAMENTO:**  
*Dopo 6 mesi dalla vendemmia*

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**  
*Colore: rosso rubino con riflessi violacei, elegante e intenso*  
*Profumo: frutta rossa di sottobosco, lampone, mora e leggere sfumature erbacee. Note floreali di viola e rosa.*  
*Gusto: morbido, rotondo e succoso al palato*

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**  
*16 C°*

**ABBINAMENTI:**  
*Ideale con primi piatti saporiti, salumi, arrostiti, grigliate e formaggi di media stagionatura.*

Società Agricola Monteci S.s.  
Via San Michele, 34 - 37026 Pescantina (VR)  
Tel. 045 7151188 - Fax. 045 6756591  
info@monteci.it | www.monteci.it

