



AGRICOLA MONTENIGO

VENETO ROSSO IGT 2018



Uvaggio: Merlot, Croatina, Corvina, Sangiovese.

Vigneti: Le uve provengono esclusivamente da vigneti coltivati in conversione biologica.

Tipologia di terreno: calcareo e argilloso, altitudine 180 metri s.l.m.

Periodo di raccolta: Le uve mature, dopo una attenta selezione vengono raccolte a mano.

Vinificazione ed affinamento: Le uve vengono fatte fermentare spontaneamente in tini di rovere nei quali le follature e i rimontaggi giornalieri consentono la massima estrazione di colori e aromi.

La fermentazione malolattica avviene spontaneamente. Matura in botticelle di rovere per sedici mesi per essere poi imbottigliato senza alcuna filtrazione.

Descrizione: Colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso spezia e piccoli frutti rossi. Al palato secco con tannino persistente, frutti rossi ancora evidenti.

Abbinamenti consigliati: Vino di media struttura, ideale per accompagnare tutto il pasto. Si abbina ad affettati e formaggi a pasta molle, caprese e carni bianche.

Temperatura di servizio 14-16 gradi.

Dati analitici

Alcol 14,35 % vol.

Zuccheri 0,60 g/l

Acidità totale 5,40 g/l

pH 3,50

Anidride Solforosa totale inferiore a 30 mg/l



Grapes: Merlot, Croatina, Corvina, Sangiovese.

Vineyards: The grapes come exclusively from vineyards cultivated in organic conversion.

Soil Type: Limestone and clay, altitude 180 meters a.s.l.

Harvesting period: The matured grapes, after a careful selection, are harvested by hand.

Vinification and ageing: The grapes are fermented spontaneously in oak vats and given daily pumping and crushing to allow the maximum drawing out of colours and aromas. Malolactic fermentation spontaneously occurs. The wine matures in oak barrels for sixteen months and is then bottled without any filtration.

Description: Ruby red colour with violet reflections. Spice and small red fruits on the nose. Dry with persistent tannin and still evident red fruits to the palate.

Recommended pairing: Medium structured wine which is ideal for accompanying any meal. Goes with sliced meats, soft cheese, caprese and white meats.

Serving temperature: 14-16 degrees.

Analytical data

Alcohol 14,35 % vol.

Sugars 0,60 g/l

Total acidity 5,40 g/l

pH 3,50

Total sulphur dioxide less than 30 mg/l

vin
na
tu
r

AGRICOLA MONTENIGO S.S.

Via delle Rive, 3A - 37141 Montorio Verona (IT) - Tel.+39 345 1442692 - info@montenigo.it - www.montenigo.it