



AGRICOLA MONTENIGO

VALPOLICELLA DOC 2021



Uvaggio: Corvina, Rondinella.

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

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

Periodo di raccolta: Uve fresche raccolte a mano nella prima metà di Settembre.

Vinificazione ed affinamento: Le uve fresche, appena raccolte vengono subito pigiate in tini di rovere dove inizia la fermentazione spontanea in modo tradizionale, con il solo controllo della temperatura mai superiore ai ventotto gradi. Affina in tini di rovere per dieci mesi dove la fermentazione malolattica avviene spontaneamente, si imbottiglia poi senza filtrazione.

Descrizione: Colore rosso rubino chiaro. Al naso fiori bianchi e piccoli frutti rossi, marasca. Al palato fine e minerale con note aromatiche di frutta rossa e spezie.

Abbinamenti consigliati: Vino a tutto pasto, ideale con risotti e zuppe. Secondi a base di carne non troppo elaborati.

Ottimo con salumi e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio 14-16 gradi.

Dati analitici

Alcol 12 % vol.

Zuccheri 0,6 g/l

Acidità totale 5,76g/l

pH 3,30

Contiene solfiti inferiori a 30 mg/l.



Grapes: Corvina, Rondinella.

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

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

Harvesting period: Fresh grapes harvested by hand in the first half of September.

Vinification and ageing: The fresh just-harvested grapes are immediately pressed in oak vats where spontaneous fermentation begins the traditional way. The only aspect controlled is the temperature, which never exceeds twenty-eight degrees. It is then aged in oak vats for ten months, where malolactic fermentation spontaneously occurs, and is bottled without filtration.

Description: Colour: light ruby red. With white flowers, small red fruits, and Morello cherry on the nose. Fine and mineral with aromatic notes of red fruit and spices to the palate.

Recommended pairing: A wine for any meal and ideal with risottos and soups. Simple meat main dishes. Excellent with slide meats and medium-aged cheeses.

Serving temperature: 14-16 degrees.

Analytical data

Alcohol 12 % vol.

Sugars 0,6 g/l

Total acidity 5,76 g/l

pH 3,30

Sulphites less than 30 mg/l.



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA
OPERATORE CONTROLLATO
N. E2836



AGRICOLA MONTENIGO S.S.

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