



Valpolicella Superiore DOC BIO 2020

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara e Oseleta.

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: Le uve vengono raccolte a mano, fresche in piena maturazione nella seconda decade di Settembre.

Vinificazione: Le uve vengono fatte appassire per un mese in cassette da 5/6 kg; successivamente vengono fatte fermentare spontaneamente in tini di rovere, vinificate secondo la tradizione, con il solo controllo delle temperature. Le lavorazioni giornaliere delle bucce consentono la massima estrazione di composti polifenolici permettendo di ottenere così un vino elegante e strutturato.

Descrizione: Colore rosso rubino intenso. Al naso piccoli frutti rossi e speziato.

Al palato minerale ed avvolgente ritorno di ciliegia e pepe nero.

Gastronomia: Vino di media struttura ideale con carni rosse, selvaggina e verdure grigliate. Si accompagna a piatti della tradizione veronese come pasta e fagioli, risotto al tastasal e bolliti misti.

Temperatura di servizio 16-18 gradi.

Dati analitici:

Alcol: 14,77% vol

Zuccheri: 2 g/l

Acidità totale: 6,25g/l

Ph: 3,42

Anidride solforosa inferiore a 40 mg/l

Agricola Montenigo
Via delle Rive 3/A
37141 Verona

T +39 392 1492330
T +39 345 1442692
info@montenigo.it

