



vin
na
tr
r



Valpolicella

DOC BIO/DEMETER 2023

Uvaggio: Corvina, Rondinella e Molinara.

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

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: 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. 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.

Gastronomia: 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 12,49% vol.

Zuccheri 0,8 g/l

Acidità totale 6,24 g/l pH 3,21

Anidride Solforosa totale inferiore a 30 mg/l

Agricola Montenigo
Via delle Rive 3/A
37141 Montorio VR

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

