

ITA



MONTECI



TENZAIO

VALPOLICELLA RIPASSO

Denominazione di Origine Controllata
CLASSICO SUPERIORE

UVAGGIO

Corvina, Corvinone, Rondinella.

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella classica, alta collina 600 msl.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

*Rifermentazione del Valpolicella Classico
sulla vinaccia residua di Amarone e Recioto
in tini di rovere.*

AFFINAMENTO

In botti di rovere da 25 hl per 48 mesi.

IMBOTTIGLIAMENTO

*Dopo 48 mesi dalla fermentazione.
Affinamento in bottiglia per almeno 4 anni.*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi granati.

Profumo: frutta secca.

*Gusto: pieno, morbido, equilibrato,
corposo, persistente.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C.

ABBINAMENTI

*Adatto ad accompagnare carni rosse alla brace,
spezzatini, arrostiti in genere e selvaggina
da piuma nobile. Indicato con formaggi
stagionati tipici del veronese.*

www.monteci.it

