



Monte Santoccio

Viola Passito Rosso Veneto

I.G.T.

zona di produzione. Fumane –Valpolicella Classica

vitigni. Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Merlot, Cabernet

sistema di allevamento. Pergola trentina

gradazione. 14% Vol.

appassimento. L'uva in leggera sovraturazione accuratamente cernita a mano viene posta in piccole cassette che riposeranno in fruttai, dove resteranno ad appassire fino alla fine di gennaio

fermentazione. La fermentazione avviene in due fasi: una prima fase di premacerazione della durata di 30 giorni a freddo, e una seconda fase di fermentazione alcolica molto lenta della durata di circa un mese con una temperatura che non supera i 18 gradi

affinamento. Affinamento in tonneau di rovere francese

colore. Granato con riflessi violacei

profumo. Ampio ed intenso con esaltanti sentori di confettura di ciliegie, prugne secche e amarene. Note balsamiche di notevole persistenza

sapore. Dolce ed armonico non stucchevole estremamente fruttato

abbinamenti. Vino da meditazione per eccellenza, ottimo con i dolci secchi (sbrisolona), con cioccolato amaro oppure con formaggi stagionati e mostarde



Azienda Agricola Montesantoccio

Loc. Santoccio, 6 37022 Fumane Verona - T +39 045 7703215 - info@montesantoccio.it
montesantoccio.it