



Monte Santoccio

Valpolicella Classico Superiore

D.O.C.

zona di produzione. Fumane –Valpolicella Classica

vitigni. Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

sistema di allevamento. Pergola trentina

gradazione. 13% Vol.

fermentazione. Fermentazione con macerazione per 15 giorni in vasche d'acciaio

affinamento. In cemento per due terzi del prodotto; in tonneau di rovere francese per un terzo del prodotto

colore. Rosso rubino

profumo. Ampio e vivace con toni spiccati di frutta fresca

sapore. È un vino fresco dal gusto sapido e fruttato con piacevoli note di amarena

abbinamenti. Primi piatti saporiti, salumi, formaggi di media stagionatura



Azienda Agricola Montesantoccio

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