



Monte Santoccio

# Valpolicella Classico

**D.O.C.**

**zona di produzione.** Fumane –Valpolicella Classica

**vitigni.** Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

**sistema di allevamento.** Pergola trentina

**gradazione.** 12,5% Vol.

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

**affinamento.** Da 8 a 12 mesi in vasche di cemento

**colore.** Rosso rubino

**profumo.** Ampio e vivace con toni spiccati di frutta fresca

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

**abbinamenti.** Antipasti, primi piatti saporiti, salumi, formaggi freschi. Ottimo fresco come aperitivo



Azienda Agricola Montesantoccio

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