Monte Santoccio

Ferdinando
Rosso Veronese

I.G.T.

zona di produzione. Fumane –Valpolicella Classica

sistema di allevamento. Pergola trentina

gradazione. 12% Vol.

fermentazione. La fermentazione avviene in acciaio, con controllo della temperature con lieviti indigeni per 7gg

affinamento. Affinamento in acciaio

colore. Rosso rubino scarico

profumo e sapore. Naso elegante, floreale delicato, fragoline di bosco.

sapore. Fresco in bocca, bella acidità, sapore di ciliegia

abbinamenti. Ottimo come aperitivo, con antipasti e pesce

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