



Santocciorosso Rosso Veronese

I.G.T.

zona di produzione. Fumane –Valpolicella Classica

sistema di allevamento. Pergola trentina

gradazione. 15% Vol.

appassimento. L'uva Corvina e Corvinone accuratamente cernita a mano viene posta in piccole cassette che verranno sistemate in fruttai dove resteranno ad appassire fino alla fine di dicembre. Le altre uve (Merlot, Cabernet, Sangiovese) vengono raccolte e pigiate fresche

fermentazione. La fermentazione avviene in due fasi: una prima fase di premacerazione della durata di 10 giorni, e una seconda fase di fermentazione alcolica della durata di 10 giorni

affinamento. Affinamento in tonneaux di rovere francese

colore. Rosso granato intenso

profumo e sapore. Profumo ampio ed intenso con sentori di mora e ciliegia matura, sapore fruttato con tannini freschi e retrogusto speziato. Caldo ed elegante

abbinamenti. Risotti, paste, carni rosse e formaggi stagionati



Azienda Agricola Montesantoccio

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