



Monte Santoccio

Stella Recioto della Valpolicella

D.O.C.G.

zona di produzione. Fumane –Valpolicella Classica

vitigni. Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

sistema di allevamento. Pergola trentina

gradazione. 16% Vol.

appassimento. L'uva in leggera sovramaturazione 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 tonneaux di rovere francese

colore. Granato intenso

profumo. Ampio ed intenso con esaltanti sentori di mandorla amara, prugne secche, note balsamiche di notevole persistenza

sapore. Dolce non stucchevole con fragranti note aromatiche e retrogusto speziato.

abbinamenti. Vino da meditazione ottimo con formaggi erborinati, mostarde e cacciagione



Azienda Agricola Montesantoccio

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