



Monte Santoccio

Miss Rosè Vino Rosato

zona di produzione. Fumane –Valpolicella Classica

vitigni. Corvina, Corvinone

sistema di allevamento. Pergola trentina

gradazione. 12,5% Vol.

vinificazione. Macerazione per 6 ore sulle bucce di acini intere, seguita da pressione. Fermentazione in vasche di acciaio

maturazione. Pochi mesi in vasche di acciaio inox

colore. Rosato acquerello

profumo. Naso elegante, floreale, delicato: fragoline di bosco, sfumature agrumate, nota di minerale

sapore. In bocca pulito, bella acidità, chiusura sapida

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