

# Valpolicella Classico - Monte Santoccio

## Valpolicella DOC



### Notes de dégustation :

**Robe** : rouge rubis.

**Nez** : expressif, fruits rouges.

**Bouche** : belle fraîcheur, dominante de fruits rouges, amarena.

### Accords mets-vin :

Très bon légèrement frais en apéritif, avec des antipasti, des primi savoureux et des fromages frais.

### Le saviez-vous ?

8 à 12 mois d'affinage en cuves de ciment afin d'adoucir les tannins sans altérer le fruit.



**Typologie** : vin rouge tranquille



**Producteur** : Monte Santoccio



**Zone de production** : Vénétie.



**Cépage** : 40% corvina, 30% corvinone, 20% rondinella, 10% molindra.



**Garde** : 2 à 5 ans



**Degré alcoolique** : 12% Vol.



**Température de service** : 18-20°C

