

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

