

PRIMA
PIETRA



APPASSIMENTO LEGGERO ROSSO IGT VERONA

VITIGNO: Merlot e Corvina

VIGNETI: il Merlot si trova nel terreno caldo basaltico mentre la Corvina nell'alta Val d'Alpone

VINIFICAZIONE: le uve vengono lasciate ad appassire in vigna per circa 30 giorni, questo permette la concentrazione del sentore di frutta matura e la perdita di circa il 35% del peso. Dopo la spremitura le bucce vengono lasciate in contatto con il mosto per rilasciare e trasferire il tipico colore di questo vino.

AFFINAMENTO: in botte per almeno un anno

COLORE: rosso rubino intenso con riflessi granati

NASO: elegante, speziato con note di frutti di bosco e vaniglia

PALATO: ricco, rotondo con piacevoli note speziate e vaniglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%

Abbinamenti gastronomici: ottimo vino per arrostiti, piatti di carne e formaggi stagionati saporiti. E' consigliato anche come vino da meditazione.

SSERVIZIO: va servito ad una temperatura di 10-12°, avendo l'avvertenza di stappare la bottiglia almeno un po' di tempo prima.

Cantina di Monteforte

P.iva 00208410233 Cantina Sociale di Monteforte d'Alpone, Via XX Settembre, 24 - 37032 Monteforte d'Alpone (VR) Italia
www.cantinadimonteforte.it - info@cantinadimonteforte.it