

MONT'ALBANO



VALPOLICELLA

DOC

PROVENIENZA

Vigneti situati nella zona della Valpolicella, a nord est di Verona.

UVAGGIO

50% Corvina Veronese,
30% Corvinone,
15% Rondinella,
5% Altre varietà autoctone

VINIFICAZIONE

La vinificazione avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata mediante interventi di follatura, rimontaggi e delestage. La macerazione avviene contemporaneamente alla fermentazione ed ha una durata di circa 10 giorni.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Colore rosso vivo con riflessi violacei, profumi delicati che ricordano la ciliegia e frutti freschi a polpa rossa. All'assaggio ha buon corpo, di struttura media, ampio ed armonico con retrogusto persistente.

ABBINAMENTI

Questo vino leggero, ma elegante, si abbina perfettamente a primi e secondi piatti di carni bianche. Ideale anche con il baccalà, pesci grassi al forno, formaggi e salumi giovani.

GRADO ALCOLICO

12% vol