

Montecariano

MONTECARIANO.IT



TUTTI I COLORI DEL ROSSO

ROSSO VENETO
IGT 2019

CLASSIFICAZIONE

Igt / Igp.

TERRITORIO

Valpolicella Classica.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

San Pietro in Cariano.

TIPOLOGIA

Vin rosso abboccato.

VITIGNI

Corvina e Corvinone 80%, Molinara 20%.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Vendemmia: verso fine settembre nel rispetto della maturità tecnologica e fenologica.

Fermentazione: l'uva diraspata e pigiata in maniera soffice fermenta in apposite vasche d'acciaio inox con follature limitate a temperatura controllata 18°-24° per 7/8 giorni. La fermentazione è interrotta a 2/3 in modo da limitare il contatto con le bucce per ottenere un bouquet di aromi che virano al floreale e un residuo zuccherino tra i 6/8 gr/lit.

Maturazione: in acciaio con batonnage per 6 mesi.

Invecchiamento: 2 mesi in bottiglia.