

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOP - RE TEODORICO



UVAGGIO

Corvina, Rondinella, Molinara.

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Zona collinare della Valpolicella.

VINIFICAZIONE

Le uve, selezionate grappolo per grappolo, vengono raccolte nel corso dei mesi di settembre ed ottobre e lasciate ad appassire in cassette per circa 3 mesi. La vinificazione è tradizionale dei vini rossi, con diraspatura e pigiatura soffice. La macerazione dura circa 20 giorni e la vinaccia viene separata a metà fermentazione dal mosto. La fermentazione si arresta naturalmente, con l'incremento del grado alcolico, lasciando un residuo zuccherino attorno ai 100 gr/litro. Successivamente avviene invecchiamento in legno per circa 2 anni, al quale segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

COLORE

Colore rosso impenetrabile con alcune sfumature vermiglio.

SAPORE

Profumo ampio e continuo ed un sapore pieno, dolce di frutta matura, ribes, more e ciliegie.

SERVIZIO

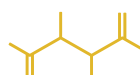
Si accompagna preferibilmente alla pasticceria secca. Si consiglia di stappare la bottiglia un'ora prima del consumo.



TEMPERATURA SERVIZIO
10 °C



ALCOOL
13%



ACIDITÀ
6 gr/L.



ZUCCHERI RESIDUI
100 gr/L.

CANTINE GIACOMO MONTRESOR SPA

Via Cà di Cozzi 16, 37124 Verona

P.IVA: 02604980397

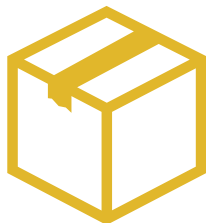
Tel: +39 045 913399 · fax: +39 045 8342456

mail: info@vinimontresor.it



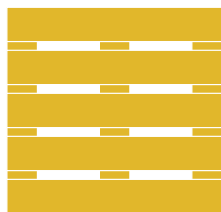
BOTTIGLIA

Chiusura:	Sughero
Larghezza:	64,3 mm
Altezza:	300 mm
Tara:	500 gr
Volume:	500
Peso lordo:	1043
EAN:	8003503000661



CARTONE

Lunghezza:	31,5 cm
Larghezza:	14,5 cm
Altezza:	21 cm
Tara:	290 gr
Peso lordo:	6548 gr
EAN:	80035030006612



CONFIGURAZIONE PALLET

Dimensione:	80X120
Tipologia:	Epal/fumigato
Casse per strato:	8
Numero di strati:	6
Scatole per pallet:	48
Bottiglie Per pallet:	288
Peso lordo:	334 kg
