

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.



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. Maturazione in legno e successivo 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

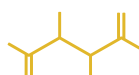
Si accompagna preferibilmente alla pasticceria secca. Si consiglia di stappare la bottiglia un'ora prima del consumo.



TEMPERATURA SERVIZIO
10 °C



ALCOOL
12,5%



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



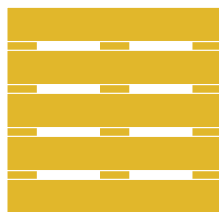
BOTTIGLIA

Chiusura:	sughero naturale
Larghezza:	65 mm
Altezza:	243 mm
Tara:	305 gr
Volume:	375 ml
Peso lordo:	705 gr
EAN:	8003503000661



CARTONE

Lunghezza:	25 cm
Larghezza:	20,1 cm
Altezza:	13,9 cm
Tara:	315 gr
Peso lordo:	4562 gr
EAN:	18003503000668



CONFIGURAZIONE PALLET

Dimensione:	80X120
Tipologia:	fumigato
Cartoni per strato:	18
Numero di strati:	5
Scatole per pallet:	90
Bottiglie Per pallet:	540
Peso lordo:	420 kg