

Montevolpe Rosso

Vitigni: Merlot 40%, Cabernet 40%, Corvina 20%

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: vinoso e caratteristico.

Gusto: pieno, armonico, gradevole.

Accostamento: carni rosse, arrosti, selvaggina, formaggi stagionati.

Gradazione: 14,5%

Piante per HA: 6000 ceppi.

Resa per HA: 70 ql

Resa per pianta: 1,4 Kg max

Caratteristiche: L'epoca vendemmiale, così come pure la vinificazione, viene decisa e seguita con scrupoloso rigore per permettere l'ottenimento di un vino profumato, con un colore vivo e intenso, con un corpo capace di mantenere inalterate nel tempo le proprie caratteristiche. L'affinamento del prodotto viene fatto in piccole botti di rovere nuove per circa 12 mesi. Successivamente il vino prosegue la sua maturazione in bottiglia per 9 mesi.

18° C

