

CA' de' ROCCHI®



MONTERÈ

CORVINA IGP



Nazwa: Monterè | Corvina della Provincia di Verona IGP.

Region: Veneto

Winogrona: 100% Corvina Veronese.

Winnice: Wzgórzyste, słoneczne winnice w rejonie Valpolicella, na wysokości 150-300 m.n.p.m., bardzo dobra ekspozycja na światło słoneczne.

Zbiory: W październiku, ręczna selekcja najlepszych zbiorów winogron Corvina.

Winifikacja: Suszenie winogron partiami. Uprzednie lekkie ugniecenie, następnie fermentacja pod kontrolą temperatury a także 10-dniowa maceracja.

Dojrzewanie: W amerykańskich i francuskich dębowych beczkach o pojemności 5,10,20 hektolitrów przez okres 12-18 miesięcy.

Zawartość alkoholu: 14%

Kwasowość: 5,5 g/l

Zawartość cukru: 6,4 g/l

Wytrawność: 32,3 g/l

Kolor: Intensywna, rubinowa czerwień.

Zapach: Charakterystyczny bukiet z korzenną nutą dojrzałych, czerwonych owoców.

Smak: Wytrawne i trwałe, a przy tym niezwykle aksamitne, o krągłym wyrazie na podniebieniu.

Najlepiej smakuje w połączeniu z: Risotto, także z daniami z pieczonym lub duszonym mięsem jak również z zupami.

Temperatura serwowania: Preferowana temperatura 20°C, odkorkowane godzinę przed podaniem.

