



HERITAGE

Capitel della Crosara: il capitello dell'incrocio di un piccolo Borgo della Valpolicella; un vecchissimo masso su cui traspare la figura della Madonna, che in tempi passati era usata dai contadini come icona votiva; la famiglia Montresor, colpita dal Terroir e dal fascino di questo territorio, dagli anni '50 instaurò una collaborazione con quasi tutte le famiglie contadine del Borgo per poter acquistare le loro uve. Tanto fu profondo il rapporto tra i produttori e le Cantine Giacomo Montresor che si disse che Montresor arrivò ad avere il Monopolio di queste uve.

VALPOLICELLA D.O.C. CLASSICO



UVAGGIO

Corvina e Rondinella.

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Nel cuore della Valpolicella classica collinare.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte nel corso dei mesi di settembre/ottobre. Segue vinificazione tradizionale dei vini rossi, con macerazione di 15 giorni sulle bucce e fermentazione malolattica totale.

COLORE

Colore rosso brillante.

SAPORE

Profumo intenso di viola e frutta candita ed un sapore asciutto con sentori di mora matura.

SERVIZIO

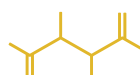
Primi o secondi piatti di carne della cucina internazionale.



TEMPERATURA SERVIZIO
16 -18 °C



ALCOOL
13%



ACIDITÀ
5,40 gr/L.



ZUCCHERI RESIDUI
4,0 gr/L.

CANTINE GIACOMO MONTRESOR SPA

Via Cà di Cozzi 16, 37124 Verona

P.IVA: 02604980397

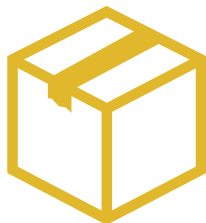
Tel: +39 045 913399 · fax: +39 045 8342456

mail: info@vinimontresor.it



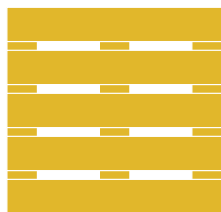
BOTTIGLIA

Chiusura:	sughero naturale
Larghezza:	73,2 mm
Altezza:	331 mm
Tara:	600 gr
Volume:	750
Peso lordo:	1385
EAN:	8003503017805



CARTONE

Lunghezza:	24 cm
Larghezza:	16 cm
Altezza:	34 cm
Tara:	218 gr
Peso lordo:	8528 kg
EAN:	80035030178050



CONFIGURAZIONE PALLET

Dimensione:	80X120
Tipologia:	Epal/fumigato
Casse per strato:	23
Numero di strati:	5
Scatole per pallet:	115
Bottiglie Per pallet:	690
Peso lordo:	981 kg
