

CA' de' ROCCHI



TINAZZI

TINAZZI s.r.l.

via delle Torbiere, 13

37017 - Lazise (Verona) - ITALY

Tel. +39 045 6470697

Fax +39 045 6471117

info@tinazzi.it

www.tinazzi.it



## Monterè

Valpolicella Superiore Ripasso  
DOP

<b>Nome completo</b>	Monterè I Valpolicella Superiore Ripasso DOP
<b>Regione</b>	Veneto
<b>Uve</b>	Corvina 80%, Corvinone 10%, Rondinella 10%
<b>Vigneti</b>	Vigneti selezionati nella zona collinare a 150-300 m.s.l.m. in Valpolicella
<b>Raccolta</b>	Uve selezionate e raccolte a mano ad inizio Ottobre
<b>Vinificazione</b>	Pigiatura soffice con diraspatura e successiva fermentazione con macerazione a 20/24 °C. Pressatura soffice. Il vino ottenuto a fine Dicembre viene ripassato sulle bucce dell'Amarone
<b>Affinamento</b>	Il vino affina in botti di rovere francese e americano da 5-20 hl. Per un periodo di 12 mesi
<b>Alcol</b>	14%
<b>Acidità Totale</b>	5,80 g/lit
<b>Residuo Zuccherino</b>	3,7 g/lit
<b>Estratto Secco</b>	33/34 g/lit
<b>Colore</b>	Rosso carico e luminoso
<b>Profumo</b>	Prevalenza di frutta rossa, dove spiccano prugna e amarena. Sentori speziati e una lieve vena balsamica
<b>Sapore</b>	Sapore deciso. Tannino bilanciato e morbido. Persistente
<b>Abbinamenti</b>	Particolarmente indicato per accompagnare i risotti autunnali (risotto ai funghi, al radicchio rosso o risotto al Tastasal), pasta e fagioli, vari piatti di carne arrosto o stufati e tradizionale carrelli di lesso con la "pearà" (salsa da contorno tipica della cucina povera veronese)
<b>Temperatura di servizio</b>	Servire a temperatura ambiente 20°C

