

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

Nome completo	Monterè I Valpolicella Superiore Ripasso DOP
Regione	Veneto
Uve	Corvina 80%, Corvinone 10%, Rondinella 10%
Vigneti	Vigneti selezionati nella zona collinare a 150-300 m.s.l.m. in Valpolicella
Raccolta	Uve selezionate e raccolte a mano ad inizio Ottobre
Vinificazione	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
Affinamento	Il vino affina in botti di rovere francese e americano da 5-20 hl. Per un periodo di 12 mesi
Alcol	14%
Acidità Totale	5,80 g/lit
Residuo Zuccherino	3,7 g/lit
Estratto Secco	33/34 g/lit
Colore	Rosso carico e luminoso
Profumo	Prevalenza di frutta rossa, dove spiccano prugna e amarena. Sentori speziati e una lieve vena balsamica
Sapore	Sapore deciso. Tannino bilanciato e morbido. Persistente
Abbinamenti	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)
Temperatura di servizio	Servire a temperatura ambiente 20°C

