



Valpolicella

Productor: Monte Caro

Corvina, Rondinella, Corvinone • Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas
Valpolicella DOC

Tipo de vino: Vino Tinto
Región: Veneto, Italia
Classy o Funky: Classy
Grado alcohólico: 12.5%

Edad de las vides: 25 años
Producción anual:
Altitud: 300 metros
Suelo: Arcilloso, calcáreo, rocoso

VITICULTURA:

Las uvas provienen de un área que es un anfiteatro particular orientado al sur llamado Valle di Mezzane, de plantas de unos 25 años que nacen en una montaña de piedra caliza blanca muy dura. Las uvas se cosechan manualmente al comienzo de su momento de maduración y se prensan suavemente.

VINIFICACIÓN:

La fermentación dura unos 7 días controlando la temperatura de los tanques de acero y sin agregar ningún componente químico como enzimas, taninos o levaduras.



NOTAS DE CATA:

Equilibrado entre frescura y suavidad con aromas de frutas rojas maduras, violeta y rosa provenientes del envejecimiento en acero.

MARIDAJE:

Perfecto con alimentos de otoño e invierno, como carnes estofadas, guisos, asados y especialmente caza, así como quesos añejos y risotto.