

Le Tenute Ca Vegar

VALPOLICELLA RIPASSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CLASSICO SUPERIORE MONTAER

ROSSO DI NOTEVOLE INTENSITÀ, SI RIVELA AL NASO CON SORPRENDENTE RICCHEZZA DI PROFUMI. AL PALATO, UNA BUONA CONCENTRAZIONE, CONCEDE UNA PIACEVOLE SENSAZIONE EQUILIBRATA TRA TANNICITÀ E VELLUTO, PECULIARITÀ QUESTE CONFERITE DALLA TRADIZIONALE PRATICA ENOLOGICA DELLA SECONDA FERMENTAZIONE DEL VALPOLICELLA SULLE ANCORA GRONDANTI VINACCE DELL'AMARONE.

ADATTO AD UNA PROPOSTA DI PIATTI RICCHI DI SAPORI, PREDILIGENDO CARNI ROSSE GRIGLIATE NON DISDEGNA LA CACCIAGIONE E SELVAGGINA OLTRE AI FORMAGGI DI MEDIA STAGIONATURA.

VITIGNI UTILIZZATI

CORVINA VERONESE, CORVINONE, RONDINELLA E MOLINARA

SOTTOSOULO

TERRENI FERROSI SU MARNE CALCAREE

ETÀ DELLE VIGNE

15-30 ANNI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

GUYOT E PERGOLA

GRADAZIONE

13,5% VOL

MATURAZIONE

VINIFICAZIONE IN ROSSO CON LA TRADIZIONALE TECNICA DEL "RIPASSO". INVECCHIAMENTO DI 6 MESI IN BOTTI DA 50 ETTOLITRI

ALLA VISTA

ROSSO RUBINO INTENSO

ALL'OLFATTO

INTENSO E VELLUTATO CON SENTORI DI CILIEGIA

AL GUSTO

PIENO, ROBUSTO E VELLUTATO

ABBINAMENTI

VINO DA ABBINARE A CARNI ALLA GRIGLIA, SELVAGGINA CON POLENTA E FORMAGGI STAGIONATI

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C



750ml



ARTICOLO	140028
TAPPO	SUGHERO
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
EAN BOTTIGLIA	8003373141051
PESO BOTTIGLIA	1,37 KG
CARTONI PER PALLET	95 (5 X 19)
EAN CARTONE	8003373141006
PESO CARTONE	8,40 KG
MISURE CARTONE	27 X 18,5 X 31 CM
ALTEZZA PALLET	175 CM
PESO PALLET	820 KG



CANTINA
CASTELNUOVO
DEL GARDA

Cantina di Castelnuovo del Garda
Via Palazzina, 2 - S.R. 11 - 37014 Castelnuovo del Garda (Vr) Italy - Tel.: +39 045 9816200
info@cantinacastelnuovo.com - www.cantinacastelnuovo.com