



MONTRESOR

VALPOLICELLA RIPASSO DOP

"CAPITEL DELLA CROSARA"



UVE DA CUI È PRODOTTO: 70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Molinara.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: Vigneto omonimo nel cuore della Valpolicella e precisamente nella zona storica collinare del comune di Negrar, di cui Montresor ha l'esclusiva di vinificazione (monopolio).

TEMPO DI VENDEMMIA: Mese di ottobre.

VINIFICAZIONE: Tradizionale con diraspatura e macerazione delle bucce, con lentissima fermentazione. Nel mese di marzo-aprile successivo alla vendemmia si effettua il "ripasso" sulle vinacce dell'Amarone. In seguito fa affinamento di un anno in barriques di rovere francese.

ANALISI ORGANOLETTICA: Colore rosso rubino carico ed intenso ha profumo particolare di frutta candita, spezie e vaniglia ed un sapore asciutto, caldo e delicatamente amarognolo con sentori di viola, liquirizia e mora matura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C. (temperatura ambiente) stappando la bottiglia un po' prima di servirla. Se vecchio si consiglia la decantazione in caraffa.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si accompagna a tutti i piatti di carne e selvaggina della grande cucina internazionale.