



AZIENDA AGRICOLA
MONTECROCETTA

RONCAIOLO

TIPO DI VINO

ROSSO
VENETO
IGT



GIACITURA E TIPO DI TERRENO

Tufi terrosi pede collinare argillosa



VARIETA' DI UVA

Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc e anche da uve leggermente APPASSITE

COLLOCAZIONE

DEL VIGNETO

Loc Roncaie e Coste
Gambellara
Provincia Vicenza
Regione Veneto



VINIFICAZIONE

Vendemmia selezionata, parte delle uve raccolte in piccole cassette e poste in appassimento per 3 mesi. Lunga fermentazione e successiva rifermentazione sulle bucce dell' Argione. Affinamento in botte grande di secondo passaggio. Messo in bottiglia senza filtrazione.

%
VOL

ALCOOL
13,5 % Vol



ZUCCHERI RESIDUI
9 gr/lit



ACIDITA'
5,1 gr/lit

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi granati con l'invecchiamento



ABBINAMENTI

Grande vino rosso per grandi piatti di carne, grigliate, brasati, selvaggina, cinghiale, cervo e capriolo



PROFUMO

Profumo lievemente etereo con note di vaniglia, aromi di mora, violetta, prugna, amarena, mirtillo, ciliegia, rosa rossa, ciclamino, cannella, pepe nero, pepe rosa, cuoio e cioccolato



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° - 20° C



TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra i 15° e i 20° C lontano da fonti di calore dirette e dal sole



SAPORE

Astringenza, calore alcolico e buona corrispondenza con le sensazioni olfattive



FORMATI DISPONIBILI

0,75 lit
Scatole da 6 bottiglie

