

# MONTEZOVO

## CALIGO ROSSO VERONESE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

### UVE E VIGNETO

Area di produzione	Veneto
Vitigni	Vitigni idonei alla coltivazione per la provincia di Verona

### NOTE ORGANOLETTICHE

Rosso intenso, al naso è complesso. Si esprime con note erbacee e di fiori secchi, seguiti da sentori fruttati. Al palato è bilanciato con tannini eleganti.

### METODO DI PRODUZIONE

La vendemmia inizia intorno alla seconda metà di settembre e termina verso la metà di ottobre.

La fermentazione avviene a temperatura controllata (20-24°C) e dura circa 20 giorni, durante i quali si effettuano i rimontaggi. Al termine avviene la svinatura.

L'affinamento dura 12 mesi in tini troncoconici.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

È perfetto quando accompagnato a pietanze saporite e dal gusto deciso, come carni alla griglia e arrostiti. Ottimo anche con i formaggi stagionati. Temperatura di servizio 16 – 18°C.

Gradazione Alcolica 13,5% vol.

Formati disponibili 750 ml

