



VALPOLICELLA DOC SUPERIORE "EUPHORIA"

Vino perfetto da incontri conviviali... Il nome stesso racchiude la gioia di degustarlo con amici in qualsiasi occasione...

Sistema di allevamento: Pergola Veronese e Guyot

Vitigno: Corvina, Corvinone, Rondinella e Croatina

Alcol: 13,50% Vol

Estratto secco tot: 32 g/L

Zuccheri: 5 g/L

Acidità totale: 5,6 g/L

Vista : Rosso intenso dai riflessi violacei.

Olfatto: Fruttato con sentori di ciliegia ed nota di tostatura.

Gusto: Pieno, equilibrato e avvolgente, con tannini morbidi e dal tipico retrogusto di marasca

Temperatura di servizio: 16 – 18°C

Abbinamenti: Ottimo con carne e selvaggina.
Perfetto con formaggi a pasta dura.

Formato: 750ml

Le uve, perfettamente sane, sono raccolte a mano. Segue una macerazione di circa 3-5 giorni a basse temperature.

La fermentazione è a circa 15-17°.

L'affinamento è in tonneau di secondo passaggio, e il vino riposa per 12-18 mesi, quindi seguono 1-2 mesi in bottiglia.



Monte Cillario Società Agricola s.s.

37124 Verona – Via Santa Cristina, 1/b – Tel e Fax 045 941387 – info@montecillariovini.com – www.montecillariovini.com

C.F. e P. iva 03737650238 – REA: VR - 0363479