



VALPOLICELLA DOC "Essentia"

La base della tradizione, come dice il nome stesso; in esso si ritrovano tutti i freschi profumi del territorio.

Sistema di allevamento: Pergola Veronese e Guyot

Vitigno: Corvina, Corvinone e Rondinella

Alcol: 12,50% Vol

Estratto secco tot: 30 g/L

Zuccheri: 6 g/L

Acidità totale: 5.30 g/L

Vista : rosso rubino

Olfatto: vinoso, fruttato con toni di ciliegia e ribes

Gusto: fresco e morbido al contempo, piacevolmente tannico

Temperatura di servizio: 16 – 18°C

Abbinamenti: antipasti, primi piatti e formaggi freschi

Formato: 750ml

Vinificazione di ottime e sane uve a temperatura costante di 22-23 °C.

Prima di essere immesso al consumo, viene affinato in vasche di acciaio per un periodo di 4-6 mesi e successivamente 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