

CA' de' ROCCHI®



# MONTERÈ

VALPOLICELLA  
SUPERIORE  
RIPASSO DOP



Cantine Tinazzi

Via delle Torbiere, 13 - 37017 Lazise - Verona - Italy  
Tel. +39.045.6470.697 - Fax +39.045.6471.117  
[www.tinazzi.it](http://www.tinazzi.it) - [info@tinazzi.it](mailto:info@tinazzi.it)



<b>Nome completo</b>	Monterè I Valpolicella Superiore Ripasso DOP
<b>Regione</b>	Veneto
<b>Uve</b>	Corvina 80%, Rondinella 15%, Molinara 5%
<b>Vigneti</b>	Selezionati vigneti nella zona collinare a 150-300 m.s.l.m. in Valpolicella
<b>Raccolta</b>	Uve selezionate e raccolte a mano ad inizio Ottobre
<b>Vinificazione</b>	Macerazione per 10 giorni. A fine Febbraio il vino viene ripassato sulle vinacce dell'Amarone per acquisire più corpo e complessità
<b>Affinamento</b>	Il vino affina in botti di rovere francese e americano da 5, 10, 20 hl. per un periodo di 12/18 mesi
<b>Alcol</b>	14% vol.
<b>Acidità Totale</b>	5,5 g./lt.
<b>Residuo Zuccherino</b>	6,4 g./lt.
<b>Estratto Secco</b>	32,3 g./lt.
<b>Colore</b>	Colore rosso rubino carico e luminoso
<b>Profumo</b>	Prevalenza di frutta rossa, dove spiccano prugna e amarena, sentori speziati e una lieve vena balsamica
<b>Sapore</b>	Sapore deciso. Tannino bilanciato e morbido. Persistente
<b>Abbinamenti</b>	Particolarmente indicato per accompagnare i risotti autunnali (risotto ai funghi, al radicchio rosso o risotto al Tastasal), pasta e fagioli, vari piatti di carne arrosto o stufati e tradizionali carrelli di lesso con la "pearà" (salsa da contorno tipica della cucina povera veronese)
<b>Temperatura di servizio</b>	Servire a temperatura ambiente 20°C