VEN A VERNOS:

Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTÁCTANOS:

T (+34)932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISITA NUESTRA WEB:

https://cuvee3000.com/

Variedades

Corvina y Corvinone (70%), Rondinella (20%) y Molinara (10%) de viñas de 10 años de un viñedo-jardín propio

Origen

Italia, Veneto, Valpolicella Classico, Castelrotto/Sausto

Suelo

calcáreos y margocalcáreos de origen eoceno, con orientación suroeste a 150-200 m de altitud en la ladera suroeste de la colina de Castelrotto, en la zona de Sausto, pérgola veronesa, agricultura ecológica y biodinámica

Vinificación

vendimia manual, prensado el mismo día de la vendimia, fermentación espontánea con levaduras autóctonas durante 8–10 días, con bazuqueos manuales, en depósitos de acero inoxidable y cemento sin revestimiento interior

Crianza

unos meses en depósitos de cemento antes del embotellado

Características

Tinto, Biodinámica, Tranquilo, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 11 %, Ph: 3,59, SO2: 22, Azúcar residual: <0,1 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€



MONTE DALL'ORA VINO ROSSO DA TAVOLA

MONTE DALL'ORA, Valpolicella Classico, Castelrotto

56205 75 CL

Color rojo rubí. En nariz, aromas especiados y notas balsámicas y mentoladas. En boca es seco, persistente y fresco en el final. Destaca por su elegancia y finura, con buen potencial de guarda. Un vino desenfadado, para abrir y disfrutar sin ceremonias. Ideal para compartir un aperitivo entre amigos o acompañar una comida ligera.