

# Montenigo, Valpolicella

Code SAQ : 15126933

Format : 750 ml

[Lire article paru dans La Presse par Véronique Rivest](#)

## DESCRIPTION

*Montenigo, Valpolicella DOC, Vin Nature et biologique*

**Les raisins sont récoltés à la main dès les premières semaines de septembre.**

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

Dès leur récolte les raisins sont immédiatement pressés dans des cuves en chêne où la fermentation spontanée commence de manière traditionnelle. Vieillit en fûts de chêne pendant dix mois et où à lieu la fermentation malolactique, puis ensuite le jus est mis en bouteille sans filtration.

### DESCRIPTION :

De couleur rouge rubis clair.

Au nez : fleurs blanches et petits fruits rouges, cerises.

En bouche : fin et minérale avec des notes aromatiques de fruits rouges et d'épices.

### ACCORDS RECOMMANDÉS :

Ce Valpolicella est idéal avec du risotto, les plats secondaires à base de viande et est excellent avec les charcuteries et les fromages d'affinage moyen.

### En Savoir + sur Montenigo

**Pays :** Italie

**Couleur :** Rouge

**Région :** Vénétie

**Appellation d'origine :** Valpolicella

**Désignation réglementée :** DOC

**Cépage(s) :** Corvina (70 %), Rondinella (30 %)

**Degré d'alcool :** 12 %

**Taux de sucre :** 1 g/L

**Autre particularité :** Issu de culture agrobiologique, Vin nature

## PRODUCTEUR

[Montenigo](#)

## AGENT PROMOTIONNEL

[Agile, Vins et Spiritueux](#)



COMMANDER