

# Montenigo, Valpolicella

Code SAQ : 15126933

Format : 750 ml

« La bouche, délicate aussi, est tout en éclat et en fraîcheur, avec une matière fruitée mûre, mais diaphane. De légers tanins, très fins, s'étirent sur la finale. Savoureux ! » — **Véronique Rivest** - 6 mai 2023, **La Presse** (Millésime dégusté : Montenigo Valpolicella 2020)

**Classique : un Valpolicella qui a de la gueule.**

« Un nez délicat s'ouvre sur des arômes de cerise, de noyau de cerise et de canneberge, relevés de notes d'épices, d'herbes et de zestes qui lui apportent complexité et vivacité. Très sec, doté d'une acidité fraîche, il dévoile de légers amers et des tanins fermes qui ajoutent relief et mâche. Léger, frais et gouleyant, mais avec une belle structure et beaucoup de personnalité, c'est un rouge taillé pour la table. » — **Véronique Rivest, La Presse**, 22 juin 2024 (Millésime dégusté : Montenigo Valpolicella 2021)

## 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