



# MONTI GARBI 2018

## Valpolicella Ripasso DOC

Spécialité par lot

*Tenuta Sant'Antonio*  
FAMIGLIA CASTAGNEDI



**Région:** Vénétie

**Cépages :** Corvina 70 %, Rondinella 20 %, Croatina 5 %, Oseleta 5 %

**Vinification :** À température contrôlée pendant 8 jours. Vendange: manuelle en caisses. Pressurage: pneumatique, doux. Fermentation: alcoolique à température contrôlée avec des levures biologiques sélectionnées utilisées pour le raisin de l'Amarone. Passerillage: refermentation du Valpolicella jeune vinifié en octobre sur les marcs de l'Amarone. Malolactique: naturelle en tonneaux de 500 litres. Bâtonnage: une fois par mois jusqu'au mois d'octobre de l'année suivant la vendange. Stabilisation: naturelle à froid pendant 10 jours à -2 degrés.

**Dégustation :** Robe: rouge rubis. Bouquet: fruits rouges et cerise. Goût: doux, moelleux, enveloppant, frais, sapide et relativement tannique, avec un arrière-goût épicé.

**Accords:** Pâtes bolognaises à la viande hachée ou accommodées à l'italienne, viandes blanches grillées, rôties ou en sauce. Fromages affinés.

**Code SAQ :** 10859855

**Prix :** 21,20\$

**Prix licencié :** 19,66\$

**Uvc :** 12

