



SOCIETÀ AGRICOLA  
**MONTE CILLARIO**

*Vini della Valpolicella*



## **VALPOLICELLA DOC MARCHESINI**

La base della tradizione, come dice il nome stesso; in esso si ritrovano tutti i freschi profumi del territorio.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Pergola Veronese e Guyot.

**VITIGNO:** 55% Corvina, 30% Rondinella e 15% Molinara.

**RESA IN VINO:** 90 Hl/Ha.

**ALCOL:** 12,50% Vol.

**ESTRATTO SECCO TOT:** 35 g/L.

**ZUCCHERI:** 6 g/L.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5.30 g/L.

**VISTA:** Rosso rubino, espressione di un vino giovane e fine.

**OLFATTO:** Vinoso, mandorlato con toni di ciliegia e rosa.

**GUSTO:** Fresco e morbido al contempo, piacevolmente tannico e vivace.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16 - 18°C.

**ABBINAMENTI:** Antipasti, primi piatti e formaggi freschi.

**FORMATO:** 750 ml.

Vinificazione di ottime e sane uve a temperatura costante di 22 - 23°C. Prima di essere immesso al consumo, viene affinato in vasche di acciaio per un periodo di 7 - 10 mesi e successivamente 3 mesi in bottiglia.

Via S. Cristina 1/b - 37124 - PARONA - VERONA - ITALY

Tel e Fax: +39 045 94 13 87 - Email: [info@montecillariovini.com](mailto:info@montecillariovini.com) - [montecillariovini@gmail.com](mailto:montecillariovini@gmail.com)

[www.montecillariovini.com](http://www.montecillariovini.com)