



AZIENDA AGRICOLA MONTECROCETTA

RONCAIOLO

TIPO DI VINO

Cabernet Veneto
igt



GIACITURA E TIPO DI TERRENO

Tufi terrosi pede collinare argillosa

VARIETA' DI UVA

Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc e
anche da uve leggermente APPASSITE



COLLOCAZIONE DEL VIGNETO

Loc Roncaie e Coste
Gambellara
Provincia Vicenza
Regione Veneto



VINIFICAZIONE

Vendemmia selezionata, parte delle uve
raccolte in piccole cassette e poste in
appassimento per 3 mesi. Lunga
fermentazione e successiva
rifermentazione sulle bucce dell'Argione.
Affinamento in botte grande di secondo
passaggio. Messo in bottiglia senza
filtrazione.



ALCOOL

13,5 % Vol



ZUCCHERI RESIDUI

9 gr/lit



ACIDITA'

5,1 gr/lit

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



COLORE

Rosso rubino intenso
con riflessi granati
con
l'invecchiamento



ABBINAMENTI

Grande vino rosso
per grandi piatti di
carne, grigliate,
brasati, selvaggina,
cinghiale, cervo e
capriolo



PROFUMO

Profumo
lievemente etereo
con note di
vaniglia, aromi di
mora, violetta,
prugna, amarena,
mirtillo, ciliegia, rosa
rossa, ciclamino,
cannella, pepe
nero, pepe rosa,
cuoio e cioccolato



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° - 20° C



TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra i 15° e i 20° C lontano da fonti di
calore dirette e dal sole



SAPORE

Astringenza, calore
alcolico e buona
corrispondenza con
le sensazioni
olfattive



FORMATI DISPONIBILI

0,75 lit
Scatole da 6 bottiglie

