



*Si assegna la qualifica di classico al vino prodotto con le uve nei comuni di Negrar, Sant'Ambrogio, San Pietro in Cariano, Fumane e Marano.*

**VANTINI**

**VALPOLICELLA**

*Denominazione di origine controllata*

**CLASSICO SUPERIORE**

**“Monte Cuco”**



**Colore:**

Rubino scuro, limpido e trasparente

**Profumo:**

Intenso e delicato con sentore di frutta e ciliegia

**Sapore:**

Buon corpo, buona struttura, avvolgente e armonico

**Prodotto da uve:**

75 % Corvina, 20 % Rondinella, 5 % Molinara

**Bottiglie:**

Da 0.75 litri

**Gradazione alcolica:**

13,5% vol

**Accostamenti:**

Carne rossa alla griglia, arrosti e primi piatti

### **Tecnica di produzione:**

Questo vino viene prodotto dall'accurata selezione delle migliori uve provenienti dal vigneto del "monte cuco".

La raccolta delle uve avviene manualmente nel mese di ottobre. La fermentazione alcolica si svolge contemporaneamente ad una breve macerazione di 8 giorni ad una temperatura di 25°/28°.

Dopo la fermentazione il vino viene affinato durante il periodo invernale in serbatoi d'acciaio. Terminata la vinificazione, il vino viene fatto rifermentare sulle vinacce dell'amarone e trasferito in botti di legno di rovere per 3 anni circa. Pre commercializzazione il vino rimane a riposo in bottiglia 6 mesi.