



Monte Casa

Classificazione: I.G.P.
(Indicazione Geografica Protetta)

Vitigni: Corvina Veronese 200%

Sistema di allevamento: Pergola doppia

Produzione per ettaro: 40 q/ha (di uva fresca)

Tipo di raccolta: manuale

Tecnica di vinificazione: delicata diraspatura e pigiatura delle uve, il giorno dopo la raccolta viene effettuato il salasso (tecnica nel quale viene tolto dalla vasca il 50% del mosto, il restante 50% fermenta con tutte le vinacce), inizio fermentazione in rosso a temperatura controllata (16-17°C.) per 30 giorni con fermentazione malolattica, successivo affinamento in barrique per 1 anno.

Affinamento: 1 anno in barrique e ulteriore anno in bottiglia prima della commercializzazione

Colore: rosso rubino brillante con riflessi leggermente granati, di buona consistenza

Profumo: intenso e complesso, note fruttate di ciliegia e frutta rossa con sentori speziati di liquirizia, pepe e cannella.

Sapore: pieno, nel quale si riconoscono la ciliegia e liquirizia, un vino sapido, vellutato e molto persistente.

Gradazione alcolica: 15%

Periodo di consumo ottimale: da 3 a 6 anni

Temperatura di servizio: stappare la bottiglia un'ora prima e servire a 18 - 20°C

Abbinamenti gastronomici: ideale per piatti autunnali come brasati, stracotti, spezzatini di selvaggina o piatti tipici (lesso e pearà). Formaggi stagionati o stravecchi. Ottimo come vino da meditazione

Storia e curiosità: Questo vino deriva da un unico vigneto "Monte Casa", prodotto solo nelle annate migliori come inno e ringraziamento alla natura per questo prezioso dono.



BERGAMINI
Azienda Agricola