AZIENDA VINICOLA
Montindon




## Cà RoCo IGT

Un grande vino rosso, prodotto da vigneti collinari caratterizzati da terreni secchi e pietrosi, condizioni che trasmettono sensazioni uniche alle uve Corvina e Cabernet. Per ottenere un vino eccellente si tiene sotto controllo la qualità della produzione, si raccoglie l'uva a maturazione avanzata e si segue con cura particolare la vinificazione. La complessità dei profumi, con note leggermente erbacee e di ginepro essiccato, sono il primo piacevole impatto, cui segue la percezione della perfetta armonia del corpo pieno e robusto.

UVAGGIO: Corvina, Cabernet, Rondinella.

IL VIGNETO: collocazione geografica e caratteristiche I vigneti sono situati tutti a nord di Verona all'interno della zona del Valpolicella Classico e aree adiacenti. L'età media di 20 anni, varia dai 14 del Cabernet ai 35 anni di alcune Corvine. I terreni sono rossi e bruni su marne di età cretacea e terreni compatti rossi su calcari eocenici.

LA VENDEMMIA: tempi e modi A inizio ottobre, dopo leggera surmaturazione, con raccolta manuale.

LA VINIFICAZIONE: Dopo pigiatura e diraspatura delle uve, si avvia la fermentazione controllata (dai 22 ai 30°C) con macerazione per 15 giorni. Dopo la svinatura e i travasi al pulito, si prosegue con fermentazione malolattica in grosse botti di rovere per oltre un anno. Infine dopo una breve sosta in vasca, il vino si affina in bottiglia.

CA'ROCO & CUCINA: Per la sua ampiezza di sentori, è un vino indicato per accompagnare pietanze caratterizzate dal tartufo, sia bianco sia nero, e a base di carni arrosto, alla brace o in umido. Ottimo con i formaggi a pasta dura, non troppo piccanti. Servire a temperatura ambiente, in ampi bicchieri di cristallo.