

FICHA TÉCNICA



MONTRESOR



MONTRESOR AMARONE

DELLA VALPOLICELLA DOCG

Vêneto | Itália

**Cód.: 06040025 750ml****Uvas:** Corvina 65%, Rondinella 18% e Molinara 17%**Região:** Valpolicella - Vêneto**Elaboração:** estagia em barris de carvalho francês por 24 meses**Estimativa de guarda:** 8 anos**Temperatura de serviço:** 12°C**Álcool:** 15,5%**Safra:** à consultar**Volume:** 750ml**Notas de degustação:***Sálvia**Cacau**Chocolate amargo***Para Harmonizar recomendamos:**

Carnes vermelhas



Queijos



Massas com molhos encorpados

**Outras informações:**

Safra 2013. Cantu Day Curitiba, 25/05/2017.