



Code:
Format: 750ml

info@italvine.com
514-722-4363
www.italvine.com



COTTINI

1 9 2 5



Produit:
Valpolicella DOC

Producteur:
Cottini Monte Zovo

Appellation:
Valpolicella DOC

Italia
Veneto

Désignation règlementée:
DOC - Denominazione di Origine Controllata

Cépage:
Corvina, Corvinone, Rondinella

Vinification:
Les raisins sont égrappés et pressés. La fermentation se déroule en cuves inertes et dure environ 15 à 20 jours. La température est contrôlée tout au long de cette phase et reste comprise entre 20 et 24 °C. Une fois la fermentation terminée, le vin est soutiré de ses peaux et transféré dans des cuves inertes pour quelques mois, où il reste sur lies jusqu'à la mise en

Notes de dégustation:
► **À l'oeil:** Rouge pourpre
► **Au nez:** Arôme intense de cerises noires, avec des nuances d'amandes amères et de fruits mûrs.
► **En bouche:** Corsé, intense, avec des tanins souples et une longue finale.

Suggestions d'accords:
S'accorde avec toutes les recettes méditerranéennes

Teneur en sucre: 6.0 g/L **Taux d'alcool:** 13%
Statut: IP

ITALVINE
VINS ET SPIRITUEUX