



CANTINA DI MONTEFIASCONE



Violone
TUSCIA
D.O.C.

VINO BIOLOGICO - FROM ORGANIC AGRICULTURE

Violone Tuscia D.O.C. BIO

Uvaggio: Montepulciano non meno dell'85%, merlot 15% da Agricoltura Biologica

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Profumo: caratteristico, frutti di bosco e marasca

Palato: fruttato, morbido, caldo, persistente

Abbinamenti gastronomici: dai primi al ragù, agli arrostiti, brasati, carni alla brace e selvaggina

Formati disponibili: bordolese scura alta da 750 ml.

Rosso strutturato, ottenuto da uve biologiche parzialmente disidratate in ambiente condizionato con un processo innovativo in progetto di ricerca finanziato dalla Regione Lazio. Coltivate senza concimi chimici, insetticidi, erbicidi, su terreno vulcanico non lavorato con pacciamatura da inerbimento controllato

Altre informazioni:

Gradazione alcolica: 13% vol.

Acidità totale: 5,2 gr/lt

Temperatura di servizio: 16-18° C.

Grapes: not less than 85% of Montepulciano, 15% of Merlot from **biological farming**

Color: rubin red with violet hints

Nose: characteristic, berries and Morello cherry

Taste: fruity, soft, warm, persistent **Food pairing:** first courses with ragout, roasted meat, braised meat, barbecue and game

Packaging: dark, high, Bordolese bottle of 750 ml

Red wine, obtained from biological grapes partially dried in an air conditioned environment through an innovative research process, Regione Lazio funded. Grapes have been grown without using chemical fertilizers, insecticides, herbicides, on vulcanin land where mulching from controlled grassing was not used

Other information:

Alcohol content: 13% vol.

Total acidity: 5,2 gr/lt

Serving temperature: 16-18° C.

CANTINA DI MONTEFIASCONE

Soc. Coop. Agricola

Via Cassia, 22 - 01027 Montefiascone (VT) - Italy

tel. +39.0761.826148 fax +39.0761.828290

www.cantinamontefiascone.it estetest@tin.it