



BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata



NOME DEL PRODOTTO

Bardolino Chiaretto

DENOMINAZIONE

Bardolino Chiaretto classico DOC

UVAGGIO

Corvina, Rondinella

ZONA DI PRODUZIONE

*Bardolino classico
(sponda orientale del Lago di Garda)*

TECNICA DI VINIFICAZIONE

*Pressatura soffice delle uve.
Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.*

AFFINAMENTO

In acciaio su feccia fine

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo 4 mesi dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

*Colore: rosato dai riflessi delicati
Profumo: piacevolmente fruttato, intenso
Gusto: fresco, equilibrato, elegante.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14 °C

ABBINAMENTI

Si accosta benissimo a piatti dai sapori leggeri e raffinati come risotti e paste a base di pesce o di verdure, formaggi a pasta molle non stagionati, carni bianche e pesce in genere.



Seguici su Facebook
Monteci - Vini della Valpolicella

Società Agricola Monteci S.s.
Via San Michele, 34 - 37026 Pescantina (VR)
Tel. 045 7151188 - Fax. 045 6756591
info@monteci.it | www.monteci.it





BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata



PRODUCT NAME

Bardolino Chiaretto

APPELLATION

Bardolino Chiaretto classico DOC

GRAPE VARIETIES

Corvina, Rondinella

PRODUCTION AREA

Bardolino classico (eastern shore of Garda Lake)

VINIFICATION PROCESS

Soft pressing of the grapes. Fermentation in steel at a controlled temperature.

AGEING

In steel on fine lees

BOTTLING

4 months after harvesting.

ORGANOLEPTIC QUALITIES

Colour: rosé, with delicate reflections.

Aroma: pleasantly fruity, intense.

Taste: fresh, well-balanced, sophisticated.

SERVING TEMPERATURE

12-14 °C

SERVING SUGGESTION

Light starters, fish, white meat, seafood risotti, handmade fresh pasta.



Segui su Facebook
Monteci - Vini della Valpolicella

Società Agricola Monteci S.s.
Via San Michele, 34 - 37026 Pescantina (VR)
Tel. 045 7151188 - Fax. 045 6756591
info@monteci.it | www.monteci.it





BARDOLINO CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata



NOME DEL PRODOTTO

Bardolino Classico

DENOMINAZIONE

Bardolino Classico DOC

UVAGGIO

Corvina, Rondinella

ZONA DI PRODUZIONE

Bardolino classico

(sponda orientale del Lago di Garda)

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata

affinamento in acciaio.

AFFINAMENTO

In acciaio

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo circa 4 mesi dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino brillante.

Profumo: fruttato di ciliegia con sentori floreali.

Gusto: morbido, sapido ed armonico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15 – 16 C°

ABBINAMENTI

Vino rosso fresco e leggero da abbinare ad antipasti, primi piatti in genere, a carni bianche come pollo, tacchino. Per i palati più raffinati si può accostare anche ad alcuni secondi a base di pesce come il luccio, la trota o il lavarello.



Società Agricola Monteci S.s.
Via San Michele, 34 - 37026 Pescantina (VR)
Tel. 045 7151188 - Fax. 045 6756591
info@monteci.it | www.monteci.it





BARDOLINO CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata



PRODUCT NAME

Bardolino Classico

APPELLATION

Bardolino Classico DOC

GRAPE VARIETIES

Corvina, Rondinella

PRODUCTION AREA

Bardolino classico (eastern shore of Garda Lake)

VINIFICATION PROCESS

Fermentation in steel at a controlled temperature.

AGEING

In steel

BOTTLING

4 months after harvesting.

ORGANOLEPTIC QUALITIES

Colour: brilliant ruby red.

Aroma: pleasantly fruity, cherries, with a hint of flowers.

Taste: soft, harmonious dry.

SERVING TEMPERATURE

15 – 16 C°

SERVING SUGGESTIONS

Light red wine to accompany appetizers, first courses, white meats such as chicken and turkey. It can also be served with second courses of fish such as pike, trout and other fresh water fish.



Seguici su Facebook
Monteci - Vini della Valpolicella

Società Agricola Monteci S.s.
Via San Michele, 34 - 37026 Pescantina (VR)
Tel. 045 7151188 - Fax. 045 6756591
info@monteci.it | www.monteci.it





RECIOTO CLASSICO DELLA VALPOLICELLA

Denominazione di Origine Controllata



NOME DEL PRODOTTO

Recioto Classico della Valpolicella

DENOMINAZIONE

Recioto Classico della Valpolicella DOC

UVAGGIO

Corvina, Rondinella, Molinara

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella Classica

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Appassimento delle uve per circa 5 mesi.

AFFINAMENTO

In botti di rovere da 5 HI

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo 24 mesi dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: limpido, rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: confettura, frutta matura a bacca rossa, frutta, secca, fichi, nocciola.

Gusto: intenso e molto persistente, complesso, vellutato, dolce ma non stucchevole.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-16 C°

ABBINAMENTI

Da degustare a fine pasto con pasticceria secca, paste frolle, cioccolato, spezie e frutta secca.

Interessante anche l'accostamento con formaggi dal gusto deciso o stagionati.



Seguici su Facebook
Monteci - Vini della Valpolicella

Società Agricola Monteci S.s.

Via San Michele, 34 - 37026 Pescantina (VR)

Tel. 045 7151188 - Fax. 045 6756591

info@monteci.it | www.monteci.it





RECIOTO CLASSICO DELLA VALPOLICELLA

Denominazione di Origine Controllata



PRODUCT NAME

Recioto Classico della Valpolicella

APPELLATION

Recioto Classico della Valpolicella DOC

GRAPE VARIETIES

Corvina, Rondinella, Molinara

PRODUCTION AREA

Valpolicella Classica

VINIFICATION PROCESS

Drying of the grapes for about 5 months. Fermentation in oak vats at a controlled temperature.

AGEING

In 5 HL oak barrels

BOTTLING

About 24 months after harvesting.

ORGANOLEPTIC QUALITIES

Colour: clear, ruby red, with purple reflections.

Aroma: jam, ripe, red berries, dry fruit, figs, nut.

Taste: intense, extremely persistent, complex, velvety, sweet but not sickening.

SERVING TEMPERATURE

14-16 C°

SERVING SUGGESTION

It is a splendid dessert wine, that goes well with traditional specialities from Verona such as pandoro, panettone and shortbread, dry sweets and chocolate. It can also accompany soft and flavourful cheeses.



Seguici su Facebook
Monteci - Vini della Valpolicella

Società Agricola Monteci S.s.

Via San Michele, 34 - 37026 Pescantina (VR)

Tel. 045 7151188 - Fax. 045 6756591

info@monteci.it | www.monteci.it





VALPOLICELLA CLASSICO SUP. RIPASSO

Denominazione di Origine Controllata



NOME DEL PRODOTTO

Valpolicella Classico Superiore Ripasso

DENOMINAZIONE

Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC

UVAGGIO

Corvina, Rondinella, Molinara

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella Classica

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In botti di rovere.

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo circa 24 mesi dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso intenso con riflessi violacei.

Profumo: aroma elegante, frutti di sottobosco, marasca. Fine e complesso.

Gusto: pieno, corposo, equilibrato, persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C

ABBINAMENTI

Accompagna bene formaggi mediamente stagionati, salumi, arrostiti in genere, carni alla brace, primi piatti a base di selvaggina; ottimo con i "bigoli" al ragù.



Seguici su Facebook
Monteci - Vini della Valpolicella

Società Agricola Monteci S.s.
Via San Michele, 34 - 37026 Pescantina (VR)
Tel. 045 7151188 - Fax. 045 6756591
info@monteci.it | www.monteci.it





VALPOLICELLA CLASSICO SUP. RIPASSO

Denominazione di Origine Controllata



PRODUCT NAME

Valpolicella Classico Superiore Ripasso

APPELLATION

Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC

GRAPE VARIETIES

Corvina, Rondinella, Molinara

PRODUCTION AREA

Valpolicella Classica

VINIFICATION PROCESS

Fermentation in steel at a controlled temperature.

AGEING

In oak barrels.

BOTTLING

About 24 months after harvesting.

ORGANOLEPTIC QUALITIES

Colour: dark red, with purple reflections.

Aroma: sophisticated aroma, forest fruits, morello cherry. Fine and complex.

Taste: rounded, full-bodied, wellbalanced, persistent.

SERVING TEMPERATURE

18-20 °C

SERVING SUGGESTION

Ideal with medium-aged cheeses, pasta dishes with game or ragout of meat, roasts, stews, grilled or braised meats.



Seguici su Facebook
Monteci - Vini della Valpolicella

Società Agricola Monteci S.s.
Via San Michele, 34 - 37026 Pescantina (VR)
Tel. 045 7151188 - Fax. 045 6756591
info@monteci.it | www.monteci.it





TENAZIO VALPOLICELLA CLASSICO SUP. RIPASSO

Denominazione di Origine Controllata



NOME DEL PRODOTTO

Tenazio

DENOMINAZIONE

Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC

UVAGGIO

Corvina, Rondinella, Molinara

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella Classica

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Rifermentazione del Valpolicella Classico sulla vinaccia residua di Amarone e Recioto in tini di rovere.

AFFINAMENTO

In botti di rovere per minimo 24 mesi.

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo circa 36 mesi dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: frutta fresca, marasca, melograno, frutti di sottobosco e una leggera sensazione di confettura

Gusto: pieno, morbido, equilibrato, corposo, persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20° C

ABBINAMENTI

Adatto ad accompagnare carni rosse alla brace, spezzatini, arrosti in genere e selvaggina da piuma nobile. Indicato con formaggi stagionati tipici del veronese.



Seguici su Facebook
Monteci - Vini della Valpolicella

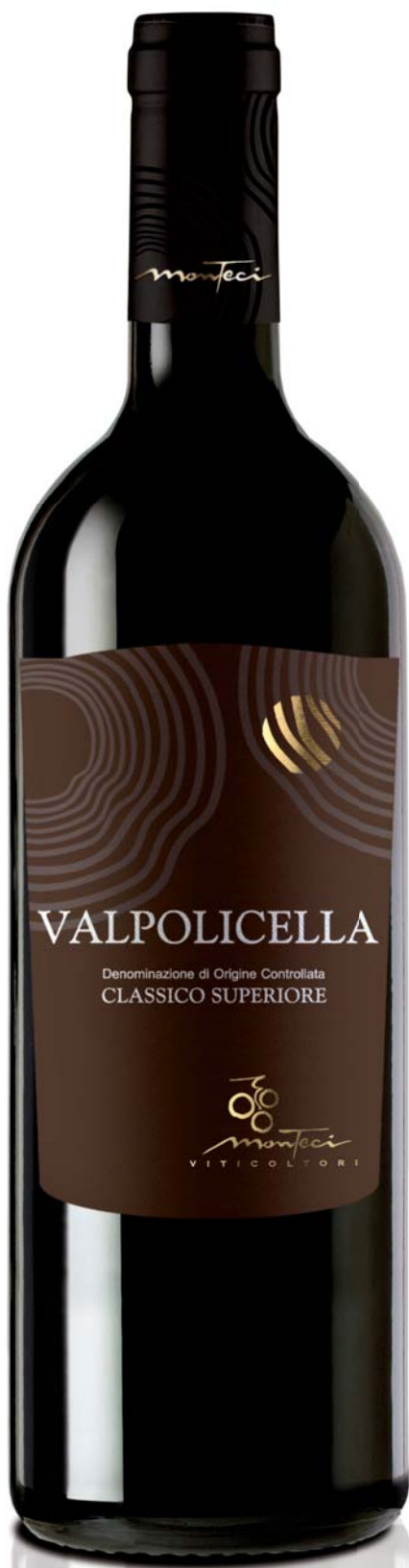
Società Agricola Monteci S.s.

Via San Michele, 34 - 37026 Pescantina (VR)

Tel. 045 7151188 - Fax. 045 6756591

info@monteci.it | www.monteci.it





VALPOLICELLA CLASSICO SUP.

Denominazione di Origine Controllata



NOME DEL PRODOTTO

Valpolicella Classico Superiore

DENOMINAZIONE

Valpolicella Classico Superiore DOC

UVAGGIO

Corvina, Rondinella, Molinara

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella Classica

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In botti di rovere

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo circa 15 mesi dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino.

*Profumo: frutta rossa di sottobosco,
leggermente speziato.*

Gusto: corposo, persistente, intenso.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 C°

ABBINAMENTI

*Questo vino presenta una grande duttilità a tavola,
si presenta bene ad accompagnare antipasti, primi
piatti a base di pasta o di riso, soprattutto con ragù di
carne, alla pasta e fagioli. Ottimo con carni di maiale,
di vitello o pollame.*



Seguici su Facebook
Monteci - Vini della Valpolicella

Società Agricola Monteci S.s.
Via San Michele, 34 - 37026 Pescantina (VR)
Tel. 045 7151188 - Fax. 045 6756591
info@monteci.it | www.monteci.it





AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Denominazione di Origine Controllata



NOME DEL PRODOTTO

Amarone Classico della Valpolicella

DENOMINAZIONE

Amarone Classico della Valpolicella DOC

UVAGGIO

Corvina, Rondinella, Molinara

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella Classica

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Appassimento delle uve per circa 4 mesi.

Fermentazione parte in acciaio e parte in tini di rovere.

AFFINAMENTO

In botti di rovere

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo circa 36 mesi dalla vendemmia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: limpido, rosso rubino con riflessi granati.

Profumo: aroma intenso, profumato di spezie, confettura di ciliegie, frutta a bacca rossa.

Gusto: intenso e molto persistente, vellutato di ampia struttura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20° C

ABBINAMENTI

Ottimo con selvaggina da pelo o nobile da piuma, "pastissada" di cavallo, brasati, arrostiti, formaggi stagionati o piccanti, risotto all'Amarone. Rimane comunque un grande vino da meditazione.



Seguici su Facebook
Monteci - Vini della Valpolicella

Società Agricola Monteci S.s.

Via San Michele, 34 - 37026 Pescantina (VR)

Tel. 045 7151188 - Fax. 045 6756591

info@monteci.it | www.monteci.it





AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Denominazione di Origine Controllata



PRODUCT NAME

Amarone Classico della Valpolicella

APPELLATION

Amarone Classico della Valpolicella DOC

GRAPE VARIETIES

Corvina, Rondinella, Molinara

PRODUCTION AREA

Valpolicella Classica

VINIFICATION PROCESS

*Drying of the grapes for about four months;
fermentation partly in steel and partly in oak vats.*

AGEING

In oak barrels

BOTTLING

About 36 months after harvesting.

ORGANOLEPTIC QUALITIES

Colour: clear, ruby red, with garnet reflections.

*Aroma: intense aroma, perfume of spices,
cherry jam, red berries.*

*Taste: intense and extremely
persistent, velvety, full-bodied.*

SERVING TEMPERATURE

18-20 °C

SERVING SUGGESTION

*Excellent with braised meats, rich stews and roasted
and grilled meats including game, seasoned or spicy
cheese, risotto with Amarone.*

It remains, however, a great wine for meditation.



Seguici su Facebook
Monteci - Vini della Valpolicella

Società Agricola Monteci S.s.
Via San Michele, 34 - 37026 Pescantina (VR)
Tel. 045 7151188 - Fax. 045 6756591
info@monteci.it | www.monteci.it





COSTA DELLE CORONE

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Denominazione di Origine Controllata



NOME DEL PRODOTTO

Costa delle Corone

DENOMINAZIONE

Amarone Classico della Valpolicella DOC

UVAGGIO

Corvina, Rondinella, Molinara

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella Classica

TECNICA DI VINIFICAZIONE

*Appassimento delle uve per circa 4 mesi;
fermentazione parte in acciaio e parte in tini di rovere.*

AFFINAMENTO

In botti di rovere

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo circa 36 mesi dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

*Colore: rosso rubino con riflessi granati.
Profumo: spezie, confettura di ciliegie, mandorla,
tabacco e frutta a bacca rossa.
Gusto: intenso e duraturo, complesso, morbido,
vellutato, giustamente tannico, caldo di corpo, di
ampia struttura e armonia in bocca.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20° C

ABBINAMENTI

*Ottimo con selvaggina da pelo o nobile da piuma,
"pastissada" di cavallo, brasati, arrostiti, formaggi
stagionati o piccanti, risotto all'Amarone. Rimane
comunque un grande vino da meditazione.*



Seguici su Facebook
Monteci - Vini della Valpolicella

Società Agricola Monteci S.s.
Via San Michele, 34 - 37026 Pescantina (VR)
Tel. 045 7151188 - Fax. 045 6756591
info@monteci.it | www.monteci.it

