



# VALPOLICELLA SUPERIORE

IL MONTE CARO

ITALIE, VÉNÉTIE

L'idée du Domaine est née dans la tête Carla et Enzo Marcolini en 1986 lors d'une visite sur les pentes du Mont Caro à Mezzane di Sotto. Ils sont tombés en amour avec le lieu et décidèrent d'embarquer dans une aventure agricole. Une fois sur cette montagne rocheuse ils plantèrent oliviers et vignes, construisirent un puits et une maison de campagne, créant par la fait même les fondations d'une nouvelle famille de fermiers.

Aujourd'hui leurs deux ont rejoint ce rêve initial. La collaboration, leurs désirs, leur passion et la poursuite d'une vie saine remplie de sens.

Les cépages régionaux sont mis à l'honneur, Corvina, Corvinone, Rondinella, mais également un peu de Croatina et de Cabernet Sauvignon.

Leur philosophie est simple, travailler sur un terroir sain et en vie et de façon à respecter la nature.

## DANS LA VIGNE

**Encépagement:** Corvina, Corvinone, Rondinella

**Vendange:** manuelle

## DANS LE CHAI

**Vinification:** Raisins cueillis en légère surmaturités. Fermentation sur levures indigènes dans des cuves à température contrôlée. Non-filtré

**Méthode de fabrication:**

SO<sub>2</sub> : 40 mg/L

Sucre résiduel : < 2 gr/L

**Élevage:** Cuve inox

La QV  
5679 rue Fullum  
Montréal (QC) H2G 2H6

[info@laqv.ca](mailto:info@laqv.ca)