Roveiago, il Rosso Verona IGT di Monteci che racconta un viaggio da condividere

scritto da Redazione Wine Meridian | 12 Novembre 2026



Roveiago è il Rosso Verona IGT con cui Monteci racconta il territorio veronese partendo da un'immagine del 1925: due biciclette e un ombrello condiviso. Corvina all'80% e Merlot al 20%, con breve appassimento del Merlot, danno un rosso morbido, rotondo e succoso, pensato per abbinamenti contemporanei e per i momenti da vivere insieme.

Era il 1925. Una strada tra le vigne, due uomini in bicicletta che avanzano lenti tra i filari. Poi arriva la pioggia, poche gocce, il profumo della terra, l'aria che si fa più fresca. Per un istante, tutto rallenta. **Uno dei due apre l'ombrello e lo inclina verso l'altro.**

È da questa immagine, semplice e carica di significato, che prende forma il racconto di Roveiago – Rosso Verona IGT, il vino con cui Monteci interpreta il territorio veronese attraverso una storia fatta di tempo, condivisione e complicità. Affidata all'etichetta, l'immagine d'altri tempi racconta, ancora prima dell'assaggio, un'idea di viaggio da condividere: **le due bici che percorrono insieme la strada diventano il simbolo di un percorso che non si misura in chilometri, ma nelle persone con cui si sceglie di viverlo.**

E l'ombrello condiviso, gesto semplice di cura e vicinanza, trasforma un imprevisto in un momento da ricordare.L'etichetta diventa così parte integrante dell'identità di Roveiago: non una semplice decorazione, ma l'immagine di una storia che accompagna il vino fino al calice. Un viaggio che prosegue nel vino e nei momenti che ogni bottiglia invita a condividere.

Anche nel calice, Roveiago racconta infatti un incontro. **Nasce dall'unione di Corvina, presente all'80%, e Merlot, al 20%, con un breve appassimento delle uve Merlot di circa due settimane.** Un uvaggio che dà vita a un rosso morbido, rotondo e succoso, dalla beva immediata e dalla personalità che si rivela sorso dopo sorso. Un vino che parte dalla tradizione del territorio per reinterpretarla in chiave contemporanea, con uno stile immediato, autentico e conviviale.

La vinificazione in rosso prevede una macerazione delle bucce di circa due settimane, seguita da un affinamento di due mesi in legno grande. Il legno accompagna l'evoluzione del vino, contribuendo a donargli eleganza e morbidezza senza sovrastarne l'identità. **Roveiago viene quindi imbottigliato a sei mesi dalla vendemmia, per preservarne piacevolezza e immediatezza di beva.**

Nel calice si presenta di un intenso rosso rubino dai riflessi violacei. **Al naso si apre su note di frutta rossa di sottobosco e lampone, accompagnate da sfumature di vaniglia, cioccolato bianco e mou.** Al palato è morbido, rotondo e

succoso, con una trama gustativa avvolgente e una piacevole armonia che accompagna il sorso.

Versatile e conviviale, Roveiago porta il carattere del territorio dentro una cucina contemporanea, aprendosi ad abbinamenti in cui contrasto e freschezza diventano il filo conduttore. Accanto ai piatti della tradizione, trova così spazio in proposte che spaziano dalla cucina Asian, con polpetta di manzo teriyaki, bao e tataki, allo Street food, con tacos di manzo, hamburger gourmet e pulled pork, fino alla Contemporary Italian, con risotto al pomodoro arrosto, gnocchi viola e raviolo di brasato. **Servito a 12/14 °C, esprime al meglio il proprio carattere morbido, succoso e immediato.**

Alla base di Roveiago c'è la filosofia produttiva di Monteci, fondata su un approccio alla viticoltura attento e consapevole, orientato a preservare e valorizzare il patrimonio viticolo veronese. La cura in vigna e la precisione nelle diverse fasi produttive accompagnano le uve fino al calice, con l'obiettivo di esprimere il carattere del territorio attraverso una visione contemporanea.

Roveiago nasce così da un'idea semplice: ciò che conta non è solo la strada, ma con chi scegliamo di percorrerla. Un vino pensato per quei momenti in cui ci si siede insieme, si riempiono i calici e si assapora il momento.

Punti chiave

1. **Roveiago Rosso Verona IGT** è il vino con cui Monteci interpreta il territorio veronese.
2. **Corvina all'80% e Merlot al 20%**, con due settimane di appassimento del Merlot, compongono l'uvaggio.
3. **Macerazione di due settimane** e due mesi in legno grande, poi imbottigliamento a sei mesi dalla vendemmia.

4. **Rosso rubino con riflessi violacei**, naso di frutta rossa, vaniglia e mou, palato morbido e succoso.
5. **Abbinamenti contemporanei**, da Asian a Street food e Contemporary Italian, con servizio a 12/14 °C.