



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO MONTE

În municipiul Sant'Ambrogio există o suprafață mare cultivată cu viță de vie, atât în zona de câmpie, cât și la poalele dealului; altitudinea medie a viilor este de aproximativ 180 de metri deasupra nivelului mării și variază de la 120 de metri la 450 de metri în cătunul Monte. Solurile calcaroase sunt de origine sedimentară.

Amarone Monte este dens și compact, cu o culoare roșu-granat și un buchet plin și intens, cu note de gem de fructe roșii foarte, foarte dulci. Are un gust moale, tanic, catifelat. Dacă iubești brânzeturile maturate cu aromă puternică, acest Amarone se asortează perfect cu ele.

VIILE

Situate în inima zonei Valpolicella Classico din Mazzurega, în municipiul Fumane, la 460 metri deasupra nivelului mării cu expunere spre sud-est și în rânduri plantate cu orientare nord-sud. Tipul solului: pietros, cu textură medie, deasupra unui strat de gresie-calcăr. Viță de vie înierbată. Fără irigare artificială. Sistem de susținere: pergola veroneză. Vârsta viței de vie: 9 ani. Încărcarea mugurilor pe butaș: 16/18. Densitatea plantației: 3.300 plante de viță de vie la hectar. Randament pe hectar: 20 hl.

ASOCIERI CULINARE Un Amarone care îmbunătățește felurile de mâncare cu carne succulentă de vânat. Păstrați-l în crămă pentru perioade lungi de timp și bucurați-vă de el odată cu cele mai importante ocazii ale vieții. Temperatura de servire 18 °C.

VINTAGE 2011

Anul 2011 a fost un an memorabil! Toate elementele fizice și meteorologice au fost extrem de favorabile, garantând o recoltare și o uscare extraordinare. Data de începere a recoltei a atins recordul absolut: 2 septembrie. Strugurii s-au copt în cele mai bune condiții, acumulând un nivel foarte ridicat de polifenoli. În timpul recoltării nu s-au înregistrat ploi majore, iar uscarea strugurilor destinați producției de Amarone a avut loc în cele mai bune condiții.



SOIURI



70% Corvina
15% Corvinone
15% Rondinella



TIP
Vin roșu sec



FORMAT
750 ml



TEMP. DE SERVIRE
18 °C



CONȚINUT ALCOOL
17% vol

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: între sfârșitul lunii septembrie și începutul lunii octombrie, cules exclusiv manual.

Vinificație: Uscare timp de 120 de zile până în ianuarie în camere de uscare cunoscute sub numele de „fruttaio” cu temperatură și umiditate controlate. Zdrobire cu dezciorchinarea boabelor la începutul lunii februarie. Macerare lentă timp de 30 de zile, dintre care 12 zile la rece. Scufundarea manuală a căciulii de trei ori pe zi. Temperatura de fermentare de la 12 la 23 °C. Fermentație malolactică completă. Stabilizare naturală. Maturare în lemn, apoi în sticle.