DOMÌNI VENETI

Our Valpolicella, your wines.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC
CLASSICO MONTE

Monte: la superficie coltivata a vite è diffusa sia nella zona pianeggiante (40%) sia in quella pedemontana (60%); l'altitudine media dei vigneti è di circa 180 metri s.l.m. e varia dai 120 metri ai 450 metri della frazione di Monte.
I suoli, di origine sedimentaria, sono calcarei.
L'Amarone Monte è rosso granato denso e compatto, dal profumo pieno e intenso, con accenni di confettura rossa molto, molto dolce.
Il sapore è morbido, vellutatamente tannico.
Se ami i formaggi stagionati dal sapore forte, questo Amarone è il perfetto accompagnamento.

UVAGGIO

70% Corvina
15% Corvinone
15% Rondinella

TIPOLOGIA
Vino rosso secco

FORMATO
750 ml

TEMP. SERVIZIO
18°

GRADO ALCOLICO
17% vol

IL VIGNETO

Situato nel cuore della Valpolicella Classica, a Mazzurega, nel comune di Fumane, a 460 metri s.l.m. con esposizione sud-est e orientamento dei filari nord-sud. Terreno di medio impasto ciottoloso, posto su arenaria calcarea. Inerbimento del vigneto. Assenza di irrigazione artificiale. Sistema di allevamento: pergola veronese. Età delle viti in produzione: 9 anni. Carico di gemme per ceppo: 16/18. Densità di impianto: 3.300 viti per ettaro. Resa per ettaro: 20 hl.

LA PRODUZIONE

Vendemmia: tra fine Settembre e inizio Ottobre con selezione esclusivamente manuale. Appassimento fino a Gennaio in fruttaio per 120 giorni. Pigiatura all'inizio di Febbraio con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione da 12° a 23° C. Macerazione lenta per 30 giorni, dei quali 12 a freddo. Follature manuali con la frequenza di 3 al giorno. Fermentazione malolattica completa. Stabilizzazione naturale. Affinamento in botti di rovere Slavonia da 50 hl per 5 anni. Affinamento in bottiglia per 6-8 mesi.

ABBINAMENTI IN CUCINA. Un Amarone che esalta i piatti succulenti di selvaggina. Da custodire a lungo in cantina per celebrare egre- giamente le occasioni importanti della vita.

ANNATA

Il 2011 è stata un' annata da ricordare! Tutti gli elementi fisici e metereologici sono stati favorevoli per assicurare una raccolta ed un appassimento straordinari. Con questa annata la data di inizio raccolta è arrivata al record assoluto: 2 settembre. L'uva è giunta a maturazione nelle migliori condizioni, manifestando una carica di polifenoli di grande rilievo. La vendemmia si è svolta senza piogge di rilievo e l'appassimento delle uve destinate alla produzione di Amarone si è svolta nelle migliori condizioni.