

# DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



## AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG 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 °C



### 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.

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

### ANNATA 2015

Annata molto equilibrata anche se con un periodo estivo abbastanza siccitoso durante il quale la vite ha potuto però contare sulla scorta d'acqua del piovoso 2014. Grazie alle calde e prolungate temperature estive la vite ha sviluppato notevolmente la fotosintesi, per cui c'è stata più concentrazione di zuccheri e coloranti. L'annata 2015 è all'insegna di grande equilibrio e longevità, con tannini molto morbidi e dolci.



**DEGUSTA CON L'ENOLOGO**  
guarda il video  
clicca qui

### LA PRODUZIONE

Vendemmia: tra fine Settembre e inizio Ottobre con selezione esclusivamente manuale. Appassimento fino a Gennaio in fruttai 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 legno poi in bottiglia.

|   |                               |  |  |
|---|-------------------------------|--|--|
|   | <b>BOTTIGLIA</b><br>BOTTLE    | GL 70<br>vetro incolore / colorless glass<br>GL 71<br>vetro verde / green glass  | <b>RACCOLTA VETRO</b><br>GLASS COLLECTION  |
|   | <b>TAPPO</b><br>BOTTLE CAP    | FOR 51<br>sughero / cork<br>C/ALU 90<br>tappi a vite in Alluminio / screw cap<br>LDPE 04<br>tappi sintetici / synthetic caps   | <b>RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA</b><br>DEDICATED SEPARATE WASTE COLLECTION<br><b>RACCOLTA ALLUMINIO</b><br>ALUMINIUM COLLECTION<br><b>RACCOLTA PLASTICA</b><br>PLASTIC COLLECTION |
|   | <b>CAPSULA</b><br>CAPSULE     | C/PVC 90<br>capsule termoretraibili in PVC<br>PVC heat shrink capsules<br>C/PETG 90 C/PET 90<br>capsule termoretraibili in PET<br>shrink caps in PET<br>C/ALU 90<br>capsule Polilaminato - Alluminio<br>Polylaminato - Aluminum capsules | <b>RACCOLTA PLASTICA</b><br>PLASTIC COLLECTION<br><b>RACCOLTA ALLUMINIO</b><br>ALUMINIUM COLLECTION  |
|   | <b>CARTONI</b><br>CARDBOARD   | PAP 20<br>Cartoni contenitori per bottiglie<br>cardboard containers for bottles  | <b>RACCOLTA CARTA</b><br>PAPER COLLECTION  |
|   | <b>ALVEARI</b><br>HIVES       | PAP 20<br>separatori di bottiglie per cartoni<br>bottle separators for cardboard   | <b>RACCOLTA CARTA</b><br>PAPER COLLECTION  |
|   | <b>CASSA</b><br>CASE          | FOR 50<br>cassa di legno / wooden case   | <b>RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA</b><br>DEDICATED SEPARATE WASTE COLLECTION  |
|   | <b>LATTINA</b><br>CAN         | ALU 41<br>lattina / can  | <b>RACCOLTA ALLUMINIO</b><br>ALUMINIUM COLLECTION  |
|   | <b>VELINA</b><br>TISSUE PAPER | PAP 22<br>carta velina per bottiglia<br>tissue paper for bottle  | <b>RACCOLTA CARTA</b><br>PAPER COLLECTION  |
|   | <b>PENDAGLIO</b><br>PENDANT   | PAP 22<br>pendaglio per bottiglia<br>pendant for bottle  | <b>RACCOLTA CARTA</b><br>PAPER COLLECTION  |
|   | <b>ASTUCCIO</b><br>CASE       | PAP 20<br>astuccio in cartone<br>cardboard case  | <b>RACCOLTA CARTA</b><br>PAPER COLLECTION  |
| <b>VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE</b><br>CHECK THE PROVISIONS OF YOUR MUNICIPALITY |                               |  |  |