

# Montecariano

## AMANDORLATO

IGT Rosso Veneto Passito

### VITIGNO

Corvina e Corvinone 70%, Rondinella 15%, Molinara e Pelara 15%.

### SUOLO

Calcareo-argilloso di origine quaternaria, ricco di componenti organiche e macroelementi.

### VENDEMMIA

A metà settembre, la raccolta è esclusivamente a mano. I grappoli sono selezionati in base alle migliori condizioni di maturità tecnologica e fenologica

### VINIFICAZIONE

L'appassimento delle uve avviene in appositi fruttai per circa 20 settimane poi verso febbraio l'uva viene diraspata e caricata intera per rispettare l'integrità della buccia. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata 18°-20° C con follature prolungate per circa 50 giorni. La svinatura a freddo mantiene un residuo zuccherino che, per nostra ricetta, è in equilibrio con le altre componenti del vino.

### MATURAZIONE IN LEGNO

12 mesi in botticelle da 50 litri e poi 48 mesi in botte grande con tecnica batonnage.

### AFFINAMENTO

Produzione limitata a 3000 bottiglie da 0,5 lt da affinare per 12 mesi.

### NOTE SENSORIALI

Colore rosso rubino intenso dai riflessi granati. Accattivante il maestoso binomio di consistenza e suadenza di aromi che evocano una pastosa composta di frutti rossi. Amarena, marasca e frutta secca si intrecciano a spezie e cacao. Il gioco dolce -secco ci sorprende in finale con la sua armonica mandorla. Tannino maestoso e vellutato di grande persistenza.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Per la sua preziosa e unica lavorazione enologica l'“Amandorlato” ispira gli chef più intraprendenti. Ottimo con piatti di selvaggina, formaggi erborinati e degustazioni a base di cioccolato.

