

Montecariano



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG RISERVA

VITIGNO

Corvina e Corvinone 65%, Rondinella 20%, Molinara, Croatina, Pelara 15%.

SUOLO - Vigneto Puntara Monga

Il vigneto, esposto alla brezza del lago di Garda, gode di un felice microclima dove la forma ad anfiteatro naturale fa da ricovero a molte specie volatili e l'amarone ne è l'espressione straordinaria. La presenza di calcare arricchisce la componente profumata dei vini e li rende adatti all'invecchiamento.

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 15 settimane poi l'uva viene diraspata e pigiata in maniera soffice. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata 18°-20° C con follature prolungate per circa 50 giorni.

MATURAZIONE IN LEGNO

Botte grande e tonneau per circa 60 mesi.

AFFINAMENTO

12 mesi in bottiglia.

NOTE SENSORIALI

Colore rosso rubino intenso dai riflessi granati. È l'espressione straordinaria del nostro anfiteatro naturale. Penetra con dolcezza effondendo confetture di amarena matura, marasca e mora glassate e balsami di rovere con finale di spezie, cannella, cacao e caffè. Al palato è strutturato, setoso e avvolgente, di estrema eleganza e ampiezza espressiva che racchiude la tipicità della zona Classica.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina a selvaggina, carni alla brace e bolliti, formaggi stagionati e piatti internazionali.