

# Montecariano



## CAMINO MONGA

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

Certificazione: produzione integrata

#### VITIGNO

Corvina e Corvinone 65%, Rondinella 25%, Molinara e Croatina 10%.

#### SUOLO

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

#### VENDEMMIA

A inizio 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 12 settimane poi l'uva viene diraspata e pigiata in maniera soffice. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata con follature prolungate per circa 40 giorni.

#### MATURAZIONE IN LEGNO

Botte e tonneau per circa 42 mesi.

#### AFFINAMENTO

6 mesi in bottiglia.

#### NOTE SENSORIALI

Colore rosso rubino dai riflessi granati. Al naso la polpa della ciliegia si unisce alla mora matura per poi esplodere con spezie di varia natura, eucalipto e liquirizia. In bocca rimane un frutto di grandi doti estrattive, potente, persistente e di ottima rotondità gustativa.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Da gustare con primi a base di selvaggina, carni alla brace e formaggi stagionati.