

Montecariano

MONTECARIANO.IT

## CORTE MONTE

### VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC



#### CLASSIFICAZIONE

Dop/Doc

#### TERRITORIO

Valpolicella Classica.

#### COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

San Pietro in Cariano, zona pede-collinare.

#### TIPOLOGIA

Vino rosso secco.

#### VITIGNI

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

#### VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

**Vendemmia:** verso fine settembre e inizio ottobre, nel rispetto della maturità tecnologica e fenologica.

**Fermentazione:** l'uva diraspata e pigiata in maniera soffice fermenta in apposite vasche di acciaio inox con follature continue e ossigenazioni con rimontaggi e delastage a temperatura controllata 18°-24° C per 20 gg.

**Maturazione:** una parte in acciaio con tecnica batonnage e una parte in legno per 22 mesi.

**Affinamento:** 6 mesi in bottiglia.