

Montecariano

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

32 mesi affinamento in legno



CLASSIFICAZIONE

Dop/Docg

TERRITORIO

Valpolicella Classica

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

San Pietro in Cariano, zona pedecollinare

TIPOLOGIA

Vino rosso secco

VITIGNI

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

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Vendemmia: a settembre la raccolta è esclusivamente a mano. I grappoli sono selezionati in base alle migliori condizioni tecnologiche, sanitarie e morfologiche.

Appassimento: la surmaturazione delle uve avviene in apposti fruttai a temperatura e umidità controllate per circa 10 settimane.

Fermentazione: l'uva, all'inizio di dicembre, è diraspata e pigiata rispettando l'integrità della buccia. Viene fermentata in apposite vasche di acciaio inox con follature continue e prolungate, ossigenando il mosto tramite delastage a temperatura controllata 8°-25° C per circa 40 giorni.

Maturazione: in legno per circa 32 mesi.

Affinamento: 6 mesi in bottiglia.