

# MONTEFANTE Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva

Dal vigneto omonimo, sulle colline della Valpolicella Classica, nasce questo nobile Amarone che, per l'alta qualità e la straordinaria eleganza, abbiamo elevato a "Riserva". Il suolo, il microclima, la selezione delle uve in appassimento sono gli artefici della ricchezza di profumi e della vigorosa struttura di questo vino.



**Vitigni** 45% Corvina, 30% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Molinara, 5% Dindarella

**Età vigneti** 30 anni

**Ubicazione e Caratteristiche** Vigneto singolo sulla collina di Castelrotto, nella Valpolicella Classica, a 350 metri di altezza con esposizione nord, sudovest

**Suoli** Matrice calcarea stratificata con basalti

**Forma d'allevamento e densità d'impianto** Pergola Veronese 3800 viti/ha

**Periodo Vendemmia** Raccolta manuale da fine settembre

**Appassimento** Appassimento naturale dei grappoli, ben spaziati in piccole cassette per circa 90 giorni in fruttai con controllo costante delle condizioni di temperatura e umidità, fino ad un calo del 40% del loro peso.

**Vinificazione** Diraspatura e pigiatura al termine dell'appassimento, a seguire macerazione a freddo da 5 a 7 giorni. Fermentazione in tini di acciaio inox inizia con l'inoculo di lieviti selezionati e prosegue per circa un mese ad una temperatura media di 28° con frequenti rimontaggi alternati da uno o due delestages. Si pratica poi una macerazione post fermentativa di una settimana. Il mosto è separato dalle bucce e trasferito nei Tulupe di cemento dove si avvia la fermentazione malolattica

**Affinamento** 24 mesi in barrique, 24 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia, seguito da un minimo di sei mesi d'affinamento in bottiglia

**Caratteristiche Organolettiche** Colore rosso granato. Profumo intenso, di marmellata di lamponi, more e prugne sotto spirito, speziato di pepe, coriandolo e cannella. Al palato è complesso, armonico, accattivante, con una rotondità incredibile e tannini dolci.

**Dati Analitici** Alcol: 16 % vol. Zuccheri: 6 g/l

Acidità totale: 5,9 Acidità volatile: 0,70 Estratto secco: 36 g/l

**Formati** 0,75 l

**Abbinamenti** Ottimo con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati e piccanti. Data l'inebriante complessità del vino, è adatto a essere gustato da solo o con un buon cioccolato artigianale.

**Temperatura di Servizio** Servire a 18° - aprire 1 o 2 ore prima di consumare

**Conservazione** Conservato in ottime condizioni, senza luce e a temperatura controllata, fino a circa 15 anni dalla data di vendemmia