

Montecariano

MONTECARIANO.IT

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG



### CLASSIFICAZIONE

Dop/Docg

### TERRITORIO

Valpolicella Classica.

### COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

San Pietro in Cariano, zona pede-collinare.

### TIPOLOGIA

Vino rosso secco.

### VITIGNI

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

### VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

**Vendemmia:** a settembre, la raccolta è esclusivamente a mano. I grappoli sono selezionati in base alle migliori condizioni da un punto di vista tecnologico, sanitario e morfologico.

**Appassimento:** la surmaturazione delle uve avviene in appositi fruttai a temperatura e umidità controllata per circa 3 mesi.

**Fermentazione:** l'uva, tra dicembre e gennaio, è diraspata e pigiata in maniera soffice per rispettare 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 50 gg.

**Maturazione:** in legno per circa 36 mesi.

**Affinamento:** 12 mesi in bottiglia.