

Montecariano

MONTECARIANO.IT

MADONNA DEL CARIANO BIANCO



CLASSIFICAZIONE

Vino bianco fermo.

TERRITORIO

Valpolicella Classica.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

San Pietro in Cariano, zona pede-collinare.

TIPOLOGIA

Vino da tavola.

VITIGNI

Corvina, Corvinone 45%, Pelara 20%, Molinara 20%, altre varietà bianche 15%.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Vendemmia: verso fine settembre nel rispetto della maturità tecnologica e fenologica. L'uva viene raccolta a mano in apposite cassette.

Fermentazione: l'uva viene pressata in modo graduale controllata. Il mosto è pulito tramite chiarifica statica senza l'utilizzo di derivati di origine animale e fermenta in apposite vasche di acciaio inox a temperatura controllata 12°-14° C per circa 25 gg.

Maturazione: In vasche di acciaio con tecnica batonnage per circa 3 mesi.

Affinamento: 2 mesi in bottiglia.