

Montecariano

MONTECARIANO.IT

## AMANDORLATO

### RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG



#### CLASSIFICAZIONE

Dop/Docg

#### TERRITORIO

Valpolicella Classica.

#### COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

San Pietro in Cariano, zona pede-collinare.

#### TIPOLOGIA

Vino rosso dolce.

#### VITIGNI

Corvina e Corvinone 70%, Rondinella 15%, Molinara, Pelara 15%.

#### VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

**Vendemmia:** a settembre 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 4 mesi.

**Fermentazione:** l'uva, verso febbraio, è diraspata e caricata intera per rispettare l'integrità della buccia. Si fermenta in apposite vasche di acciaio inox con follature continue e prolungate ossigenando il mosto tramite delastage a temperatura controllata 8°-25° C per 60 gg.

**Maturazione:** in legno con tecnica batonnage di 36 mesi.

**Affinamento:** 12 mesi in bottiglia.