



MONTECAMPO



Amarone della Valpolicella DOCG



CLASSIFICAZIONE
DOCG



ZONA DI PRODUZIONE
Valpolicella, Veneto



UVE
60% Corvina
35% Rondinella
5% Molinara



TEMPERATURA DI SERVIZIO
17° - 18° C.



GRADAZIONE ALCOLICA
15,5% vol.



FORMATI DISPONIBILI
750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

I grappoli, vendemmiati piuttosto tardivamente, in leggera sovrarmaturazione, sono posti in ambienti bene arieggiati ed asciutti all'appassimento in plateau per circa 120 giorni, fino alla fine di febbraio. La vinificazione, preceduta da 7-8 giorni di premacerazione delle bucce del mosto, si svolge a freddo e perciò è lentissima: dura più di un mese. La maturazione avviene in botti da 30 ettolitri in rovere di Slavonia. L'Amarone vi soggiorna per due anni seguiti da ulteriori sei mesi di affinamento in vetro.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso granato intenso dai brillanti riflessi.

PROFUMO: ampio, con sentori di frutti di bosco e bacche selvatiche, e note balsamiche di notevole persistenza.

SAPORE: maestoso ma senza prepotenza, vellutato, con fragranti note aromatiche e fruttate.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti della grande cucina tradizionale, carni nobili, cacciagione e formaggi molto stagionati. È vino da meditazione.