



MONTRESOR

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC

CLASSICO

"CAPITEL DELLA CROSARA"



UVE DA CUI È PRODOTTO: 60% Corvina, 30% Rondinella, 5% Molinara, 5% Oseleta.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: Vigneto omonimo nel cuore della Valpolicella e precisamente nella zona storica collinare del comune di Negrar, di cui Montresor ha l'esclusiva di vinificazione (monopolio).

TEMPO DI VENDEMMIA: Fine mese di ottobre. Le uve scelte grappolo per grappolo vengono poste a mano in cassette di legno tenute nel granaio della fattoria e lasciate ad appassire; sono vinificate nel successivo mese di febbraio.

VINIFICAZIONE: Dopo un periodo di appassimento delle uve in cassetta per 4 mesi, la vinificazione è tradizionale con diraspatura e pigiatura soffice; la macerazione ha una durata di 30 giorni in tini di legno francese; successivamente viene svinato e mandato ad affinare in barriques e botti di rovere francese e di slavia per 3 anni. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa per 4 mesi prima di essere commercializzato.

ANALISI ORGANOLETTICA: Colore rosso rubino carico ed intenso ha profumo particolare di frutta e muschio; un sapore asciutto, caldo e delicatamente amarognolo con sentori di spezie, viola, liquirizia, mora e ciliegie mature.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 - 20° C. (temperatura ambiente) stappando la bottiglia un po' prima di servirla. Si consiglia la decantazione in caraffa.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si accompagna a tutti i piatti di carne e selvaggina della grande cucina internazionale, ai formaggi stagionati. Grande vino da meditazione.