



MONTRESOR



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

"FONDATORE"

UVE DA CUI È PRODOTTO: Corvina 60%, Rondinella 10%, Corvinone 30%.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: Le uve provengono dalle colline della zona storicamente più antica della Valpolicella. I Vigneti si trovano a 300 m.slm. con esposizione a sud. Le viti sono allevate con l'antico sistema a "Pergola Veronese".

TEMPO DI VENDEMMIA: Fine mese di ottobre. L'uva scelta grappolo per grappolo viene posta a mano sui graticci nei granai lasciate ad appassire e vinificate nel successivo mese di febbraio.

VINIFICAZIONE: Dopo un periodo di appassimento di 4 mesi, l'uva viene pigiata ed inizia una lenta fermentazione a contatto con le bucce per più di un mese. In questo modo avviene l'estrazione di tutte le sostanze nobili dell'uva. Alla fine della vinificazione il vino è mandato ad affinare nelle botti di rovere da 30 hl. per più di 3 anni. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa per 6 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

ANALISI ORGANOLETTICA: Colore rosso granato piuttosto carico. Ha profumo caratteristico di frutta rossa matura, ciliegie sotto spirito; un sapore austero e vellutato con retrogusto di mandorla, mora e spezie mediterranee.

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si accompagna con piatti forti e saporiti, selvaggina, cacciagione, filetto in crosta. Eccellente con formaggi stagionati. Vino da meditazione.