VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Amarone della Valpolicella DOCG 20

Productor: Monte Caro

Amarone della Valpolicella DOCG

100% Corvina, Corvinone, Rondinella · Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas

Tipo de Vino: Vino Tinto

Región: Veneto, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 15.5 %

Edad de vides: 25 - 35 años

Suelo: Arcilloso, calcáreo, rocoso

Altitud: 301 m - 400 m



VITICULTURA:
Las viñas, que tienen entre 25 y 35 años, son en su mayoría de forma de pérgola, siguiendo la tradición de la región. Desde la poda (siguiendo el calendario lunar) hasta el desbroce de los brotes, hojas y uvas, así como la vendimia, todo se hace manualmente, y solo se seleccionan las mejores uvas.

VINIFICACIÓN:
Este amarone se elabora únicamente con Corvina, Corvinone y Rondinella, recolectadas a mano y colocadas en cajas, y prensadas suavemente después de un largo secado. La fermentación dura aproximadamente 30 días controlando la temperatura de los tanques y sin agregar ningún componente químico como enzimas, taninos o levaduras. Se envejece en acero.

NOTAS DE CATA:

Los aromas van desde el balsámico al principio hacia una mineralidad que termina con aromas de frutos rojos maduros. Este es un vino decididamente suave, pero sigue siendo decididamente fresco y sabroso gracias al envejecimiento solo en acero.

MARIDAJE:

Recomendado con cordero, carne de res y quesos maduros y duros.