VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Strade Vecchie - Amarone della Valpolicella DOCG

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 %

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:
Secado de las uvas durante tres meses, realizado aprovechando los vientos naturales que ascienden por la montaña, ya que el proceso debe ser lento. Crianza que no sobreponga los aromas propios de la uva, sino que los respete y los acompañe.

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.