



Amarone della Valpolicella

Productor: Monte Caro

Corvina, Corvinone, Rondinella • Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas
Amarone della Valpolicella DOCG

Tipo de vino: Vino Tinto
Región: Veneto, Italia
Classy o Funky: Classy
Grado alcohólico: 15.5%

Edad de las vides:
Producción anual:
Altitud: 300 metros
Suelo: Arcilloso, calcáreo, rocoso

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.