



Azienda Agricola

Monte Dall'Ora

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CLASSICO 2005

Classificazione: Denominazione Origine Controllata

Descrizione: di colore rosso rubino intenso tendente al granato. Al naso evidenzia profumi di frutta rossa come ciliegia e amarena sotto spirito, spezie, chiudendo con una note balsamiche. In bocca riconferma le sensazioni olfattive mantenendo inalterata la tradizione in una complessità e struttura di ottima valenza.

Abbinamento: vino da abbinare a carni rosse come filetto, costate, carni di selvaggina e formaggi stagionati. Molto piacevole anche come vino da dopo cena per meditazione.

Provenienza: da terreni calcarei-calcarenitici di origine eocenica situati sulla collina di Castelrotto a circa 150/200 mt s.l.m., nel cuore della Valpolicella storica, con esposizione sud-est. La coltivazione è a terrazze sostenute dai tradizionali muri a secco (*marogne*) e le viti sono coltivate a pergola veronese.

Vitigno: Corvina 40%, Corvinone 20%, Rondinella 30%, Molinara e Oseleta per il 10%.

Resa Ha: 30 Hl

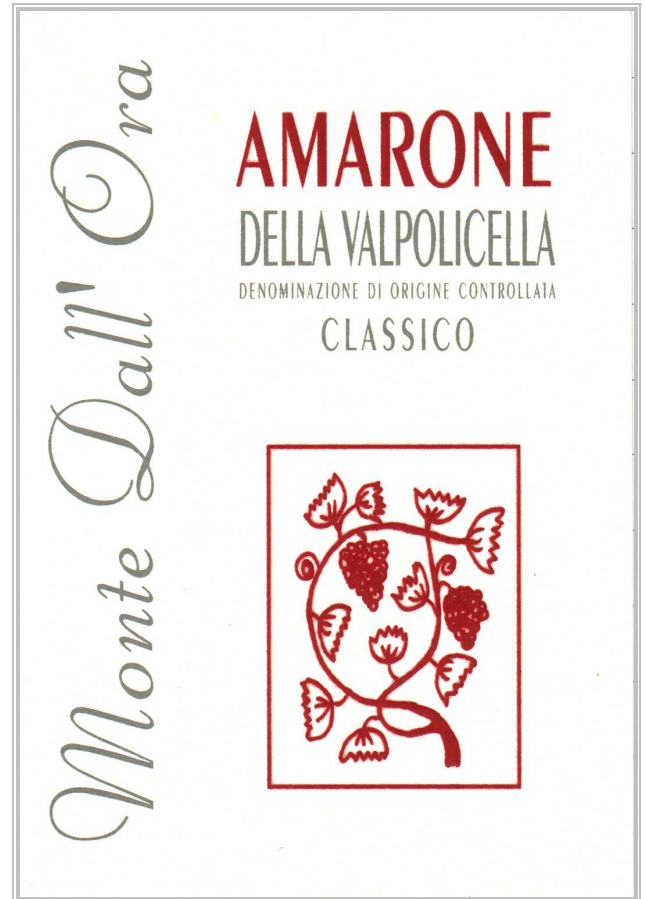
Vendemmia: raccolta nell'ultima decade di Settembre e nella prima settimana di Ottobre, selezionando i migliori grappoli in plateaux e ponendoli in fruttai ben aerati ad appassimento naturale per circa 4/5 mesi.

Vinificazione e Affinamento: criomacerazione e fermentazione spontanea con controllo della temperatura per circa 25/30gg con movimentazione della massa. Affinamento in botte grande di rovere di Slavonia da 25 Hl per 48 mesi e in bottiglia per 12 mesi.

Dati analitici: Alcool 15,50 Vol - Acidità totale 5,80 g/l - Ph 3,49 - Estratto secco tot. 39,0 g/l - anidride solforosa totale 43mg/l, anidride solforosa libera 7 mg/l.

Imbottigliamento: Giugno 2008.

Formati disponibili: 750ml, 1500ml.



Classification: Denominazione Origine Controllata

Description: it has a ruby red colour with garnet highlights. On the nose, it displays red fruit notes, (such as those of cherry), as well as hints of wild berries, musk and spices, enveloped in a faint suggestion of sweetness. On the palate, it is richly structured, with excellent balance and length, and echoes the sensations offered on the nose.

Serving suggestions: with red meat dishes and mature cheeses.

Area of origin: from pergola-trained vineyards on Monte Dall'Ora. Soils: calcareous of Eocene origin.

Grape Varieties: 40% Corvina, 20% Corvinone, 30% Rondinella, 10% Molinara and Oseleta.

Harvest: Between 20th. and 30th. September and first October week, selecting just the finest bunches in crates and placing these in well-ventilated rooms, without recall to any technological drying aids.

Vinification and ageing: Vinification takes place in the month of January following the vintage, with maceration of around 25-30 days between crushing and destemming. The temperature of the fermentation is controlled. Pumping over and punching down the cap are carried out manually. Aged in oak 25 hl for 48 months and rests in the bottle for 12 months before being released.

Analytical data: Alcohol 15.50% vol. - Total acidity 5,80 g/l - PH 3.49 - Dry extract 39,0 g/l - Total sulphurous 43mg/l.

Bottling: June 2008.

Bottles available: 750ml, 1500ml.

Yield per hectare: 30 hl.

Az. Agr. Monte Dall'Ora, Via Monte Dall'Ora 5 - Castelrotto 37029 San Pietro In Cariano (VR)

P.IVA 03079140236 Tel: 349 5791176 - 348 0570690 Fax: 0457704462

E-mail: montedallora@virgilio.it