



Azienda Agricola

Monte Dall'Ora

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CLASSICO 2003

STROPA

Classificazione: Denominazione Origine Controllata

Tipologia: Vino rosso secco.

Descrizione: di colore rosso rubino intenso, nel bicchiere delinea grandi archi dati da alcoli superiori. Al naso ricorda l'uva appassita, con sentori di ciliegia, prugna e sottobosco, chiudendo poi con integranti e raffinati profumi di pepe, spezie e sentori balsamici. In bocca è avvolgente, denso e complesso, di lunghissima persistenza.

Abbinamento: vino da abbinare a formaggi stagionati, ma anche a piatti complessi come selvaggina e brasati. Vino da meditazione.

Provenienza: dalla collina di Castelrotto, nel cuore della Valpolicella storica, sul dorsale di sud-est di Monte Dall'Ora a circa 150/200 mt s.l.m. su terreni calcarei-calcarenitici di origine eocenica. Le viti vecchie di 50 anni vengono ancora coltivate col sistema della "vite maritata", cioè filari di viti interrotte da alberi al alto fusto (gelsi, mandorli) che li sostengono. Abbiamo mantenuto la tradizione di legare i tralci con il pollone del salice (stropa) molto più resistenti e flessibile contro i forti venti invernali che percorrono questa collina.

Vitigno: Corvina 50%, Corvinone 20%, Rondinella 20%, Molinara Coratina e Oseleta 10% .

Vendemmia: Selezioniamo solo uve provenienti da vigne vecchie di 50/70anni, raccolte nella prima decade di Ottobre, selezionando i migliori grappoli in plateaux di legno posti in fruttai ad appassire in modo naturale per circa 5 mesi.

Vinificazione e Affinamento: la pigiatura viene fatta in Febbraio quindi segue una macerazione e fermentazione spontanea in tonneau di rovere aperti per circa 25/30gg con movimentazione manuale. Affinamento in tonneau da 5 hl di rovere francese (zona di Transeaux) per 4 anni ed in bottiglia per 12 mesi.

Dati analitici: Alcool 16% Vol. - Acidità totale 5,90 g/l - Ph 3,47 - Estratto secco 38,00 g/l .

Imbottigliamento: Ottobre 2007 e Febbraio 2009 .

N. bottiglie prodotte: 3.000.



Classification: Denominazione Origine Controllata

Tip of wine: red dry wine.

Description: dark brilliant ruby red with a tendency to garnet with age. . On the nose, it displays perfumes of ripe fruits, such as plums, blackberries, redcurrants and at the end balsamic hints and spices. On the palate, it echoes the sensation offered on the nose structured, extremely persistent, full and elegance.

Serving suggestions: excellent with aged cheese and dishes with intense flavour like braised meats and wild game.

Area of origin: from vineyards of Monte Dall'Ora in the Heart of Valpolicella classica zone, which enjoys excellent exposure to sunlight and has a limestone soil of Eocene origin. The vineyards is 50 years old , there are present also green tutor like The Stropa, in typical Veneto's language, is a twig of wicker's tree. In the past there are using to use his long and flexible branch to bind the vines.

Grape Varieties: 50% Corvina, 20% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Molinara Croatina e Oseleta.

Harvest: The grapes are selected only from vineyards 50/70 years old. The harvest begin at first week of October , selecting just the finest bunches in crates and placing these in well-ventilated rooms during 5 months, without recall to any technological drying aids.

Vinification and ageing: Vinification takes place in the month of February following the vintage, with maceration e fermentation in tonneau of slavian oak for 25/30days. Pumping over and punching down the cap are carried out manually. Maturation is in french oak of Transeaux tonneau of 5 hl for 4 years and subsequently in bottle for 12 months.

Analytical data: Alcohol 16% vol. - Total acidity 5,90 g/l - PH 3.47 Dry extract 38,00 g/l .

Bottling: October 2007 and Februar 2009.

Bottles produced: 3000 .

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