



*Azienda Agricola*

# Monte Dall'Ora

## VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C. 2008 SASETI

**Classificazione:** Denominazione Origine Controllata

**Descrizione:** colore rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo di frutta rossa come ciliegia e amarena. In bocca ricorda l'erba leggermente bagnata in una nota di vinosità.

**Abbinamento:** vino che ti accompagna tutto il giorno, da bicchiere in compagnia e tutto pasto con minestre, carni bianche e pesce grasso.

**Provenienza:** dalla proprietà collocata nella pianura carianese a 70 metri s.l.m., terreni ricchi di argilla in superficie e ricchi di ghiaia e limo in sottosuolo. Allevamento a pergola veronese con vigne vecchie di 40 anni.

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

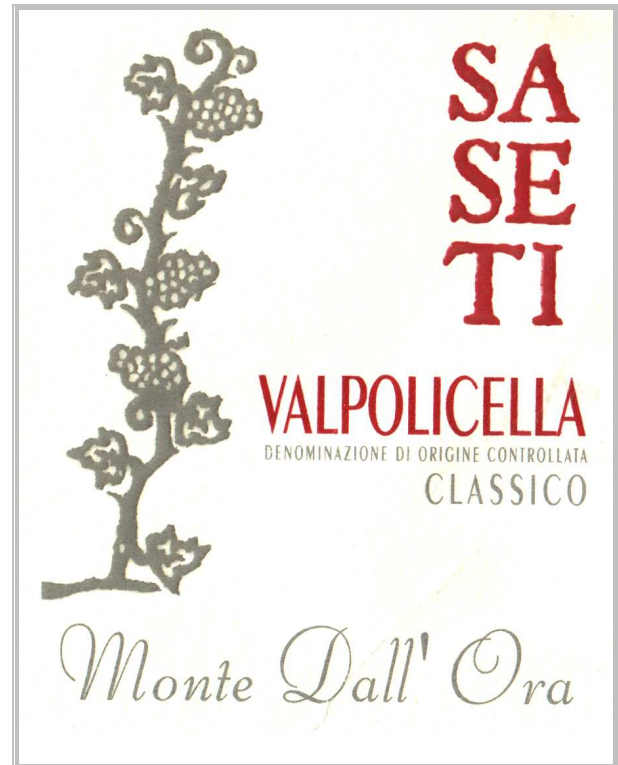
**Vendemmia:** raccolta ultima decade di Settembre/prima decade di Ottobre casse da 20 kg. Pigiatura in giornata.

**Vinificazione e Affinamento:** fermentazione spontanea con lieviti indigeni per 8/12 giorni con movimentazione manuale della massa. Affinamento in inox.

**Dati analitici:** Alcol 12% Vol - Acidità totale 6.15 g/l Ph 3,43 - Estratto secco 26,6 g/l - Anidride Solforosa libera 4 mg/l - Anidride Solforosa totale 34 mg/l.

**Imbottigliamento:** Aprile 2009 .

**N. bottiglie prodotte:** 7.000 .



**Classification:** Denominazione Origine Controllata .

**Description:** it has a ruby red colour with purplish reflections, and scents of red fruits such as cherries. On the palate, the fruit is vinous, with a suggestion of dew-covered grass.

**Serving suggestions:** this is a wine that you can drink at any time during the day: just on its own with friends, or as an accompaniment for an entire meal (with soups, white meats and rich fish dishes).

**Area of origin:** this wine comes from the estate's own vineyards in the plain of San Pietro in Cariano. These lie at 70 m. above sea level, on terrain whose topsoil is rich in clay and whose subsoil contains a lot of gravel and mud. The vines were planted in the 1960s, and are Pergola-trained.

**Grape varieties:** 40% Corvina, 30% Corvinone, 20% Rondinella e 10% Molinara e Oseleta.

**Harvest:** harvest takes place at the end of September/beginning of October, in cases containing 20 kg. Crushing is carried out the same day.

**Vinification and ageing:** spontaneous fermentation with indigenous yeasts for 8-12 days, with manual movement of the cap. Storage is in stainless steel.

**Analytical data:** Alcohol 12% vol. - Total acidity 6.15 g/l - Ph 3.43 - Dry extract 26,6 g/l - Total sulphurous 34 mg/l .

**Bottling:** Aprile 2009 .

**Bottles produced:** 7,000 .

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](mailto:montedallora@virgilio.it)