



AGRICOLA MONTENIGO

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG 2018



Uvaggio: Corvina, Rondinella

Vigneti: Le uve provengono esclusivamente da vigneti coltivati in conversione biologica.

Tipologia di terreno: calcareo e argilloso, altitudine 180 metri s.l.m. **Periodo di raccolta:** Le uve, al giusto grado di maturazione, dopo una attenta selezione,

vengono raccolte a mano e riposte in plateaux da cinque chilogrammi e lasciate riposare in fruttaio per oltre ottanta giorni. **Vinificazione ed affinamento:** L'appassimento delle uve usate per

questo vino comporta una perdita del peso originale, ne consegue la naturale concentrazione degli zuccheri del mosto. La fermentazione avviene spontaneamente, le bucce vengono lavorate giornalmente con rimontaggi e follature per estrarre la massima concentrazione e gli aromi. La fermentazione malolattica è spontanea. Matura in botticelle di rovere per almeno trentasei mesi per essere poi imbottigliato senza filtrazione. **Descrizione:**

Colore rosso rubino con riflessi lievemente aranciati. Al naso frutta rossa matura fusa alla spezia del legno. Al palato potente e alcolico il tannino ancora persistente bilancia le dolcezze dell'appassimento. **Abbinamenti consigliati:** Vino di struttura, si abbina a piatti importanti, carni rosse e arrosti. Ottimo con salumi e formaggi di lunga stagionatura. Vino da meditazione.

Temperatura di servizio 18 gradi.

Dati analitici

Alcol 16,15 % vol.

Zuccheri 1,8 g/l

Acidità totale 6,55 g/l

pH 3,42

Anidride Solforosa totale inferiore a 40 mg/l



Grapes: Corvina, Rondinella

Vineyards: The grapes come exclusively from vineyards cultivated in organic conversion.

Soil Type: Limestone and clay, altitude 180 meters a.s.l.

Harvesting period: The grapes, at the right degree of ripeness and after a careful selection are harvested by hand and placed on trays holding five-kilograms, where they are left to rest in a fruit shed for over eighty days.

Vinification and ageing: The drying method used with the grapes to make this wine leads to a loss of the original weight, resulting in a natural concentration of sugars in the must. Fermentation takes place spontaneously. During this time, the skins are processed daily by pumping and crushing in order to draw out a maximum concentration and aromas. Malolactic fermentation spontaneously occurs. The wine matures in oak barrels for at least thirty-six months and is then bottled without filtration.

Description: Ruby red colour with slight orange reflections. Ripe red fruit combined with wood spice on the nose. Powerful and alcoholic to the palate. The tannin still persists, balancing the sweetness that occurs with the drying process.

Recommended pairing: A structured wine which goes well with hearty dishes, red meats and roasts. Excellent with sliced meats and well-aged cheeses. A meditation wine.

Serving temperature: 18 degrees.

Analytical data

Alcohol 16,15% vol.

Sugars 1,8 g/l

Total acidity 6,55 g/l

pH 3,42

Total sulphur dioxide less than 40 mg/l

AGRICOLA MONTENIGO S.S.

Via delle Rive, 3A - 37141 Montorio Verona (IT) - Tel.+39 345 1442692 - info@montenigo.it - www.montenigo.it

vin
na
ti
r