



Monte Santoccio

Amarone della Valpolicella Classico

D.O.C.G.

zona di produzione. Fumane –Valpolicella Classica

vitigni. Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

sistema di allevamento. Pergola trentina

gradazione. 16% Vol.

appassimento. L'uva accuratamente cernita a mano viene posta in piccole cassette che verranno sistemate in fruttai dove resteranno fino a metà gennaio

fermentazione. La fermentazione avviene in due fasi: una prima fase di premacerazione a freddo della durata di 20 giorni, e una seconda fase di fermentazione alcolica della durata di 30 giorni

affinamento. Affinamento in tonneau di rovere francese

colore. Rosso rubino intenso con riflessi granato

profumo. Ampio con sentori di frutti di bosco, confettura di ciliegie, prugne secche e note balsamiche di notevole persistenza

sapore. Maestoso ma non imponente con fragranti note aromatiche e retrogusto speziato

abbinamenti. Ottimo con gli arrostiti importanti, brasati di carni rossa e cacciagione oppure formaggi stagionati



Azienda Agricola Montesantoccio

Loc. Santoccio, 6 37022 Fumane Verona - T +39 045 7703215 - info@montesantoccio.it
montesantoccio.it