

HERITAGE

Per celebrare il 130° Anniversario dalla Fondazione delle Cantine Giacomo Montresor sentivamo di dover lasciare un segno che rappresentasse questo importante momento. L'edizione limitata di questo Amarone Riserva 2012, nell'iconica bottiglia satinata Montresor, ne è il simbolo.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG RISERVA - I SATINATI



UVAGGIO

Corvina, Rondinella e Corvinone.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

La zona storicamente più antica della Valpolicella collinare.

VINIFICAZIONE

Le uve, scelte grappolo per grappolo, vengono vendemmiate nella seconda decade di settembre e lasciate ad appassire in cassette fino al raggiungimento della giusta concentrazione zuccherina ed organolettica. Successivamente vengono pigiate e ha inizio la fermentazione con la macerazione del mosto sulle vinacce per i seguenti 40 giorni circa. Durante questo periodo viene eseguito il rimontaggio due volte al giorno, tecnica che permette di ottenere vini più strutturati ed equilibrati, tramite la costante rimestatura del mosto sulle vinacce. Segue poi lento invecchiamento in botti di rovere da 55HL per 6 anni, con successivo affinamento in acciaio prima dell'imbottigliamento.

COLORE

Rosso intenso e granato.

ANALISI ORGANOLETTICA

Al naso sentori di frutta rossa matura, spezie ed amarene, accompagnati da piacevoli note al palato tipiche dell'appassimento: tabacco, cacao e liquirizia. E' un vino di corpo, equilibrato e vellutato, con finale pieno e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

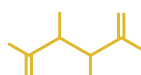
Si accompagna preferibilmente a carni rosse, brasato, cacciagione e formaggi stagionati. Si consiglia di stappare la bottiglia un'ora prima del consumo.



TEMPERATURA SERVIZIO
16-18 °C



ALCOOL
15,5%



ACIDITÀ
5,5 gr/L.



ZUCCHERI RESIDUI
4 gr/L.