



*Monte La Parte*

**Amarone DOCG della Valpolicella**



### **Amarone DOCG della Valpolicella**

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**Produzione** | 6.000 bottiglie

**Tipo** | Rosso Secco da invecchiamento

**Uve** | Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Molinara e Croatina, solo uve di proprietà selezionate a mano unicamente dal Cru Monte La Parte.

**Tipologia di terreno** | calcareo, tufaceo

**Temperatura di servizio** | 18-20°C

**Vinificazione** | Una rigorosa selezione identifica i grappoli migliori che sono riposti in plateau a riposare in fruttajo.

L'appassimento naturale, senza nessun ausilio di impianti di condizionamento, dura più di 100 giorni con una perdita in peso che può arrivare fino al 35%. La vinificazione delle uve avviene in acciaio inox con un controllo di tutte le fasi di lavorazione.

**Affinamento** | Il vino riposa in botti di rovere francese da 30 hl per almeno 5 anni.

Sosta in bottiglia almeno 1 anno.

**Abbinamenti** | Vino di struttura, si abbina con primi piatti a base di sughi di carne, ideale per accompagnare portate importanti come carni rosse e selvaggina.

Ottimo con salumi o formaggi di media e lunga stagionatura. Vino da meditazione.

**Analisi visiva** | Colore rosso rubino con riflessi lievemente granati.

**Analisi olfattiva** | Al naso si apre con sentori di frutta matura che ricordano la ciliegia, il lampone e con note di menta che si fondono alla spezia del legno.

**Analisi gustativa** | In bocca nota alcolica importante fusa in una struttura elegante e poco tannica, ritorna la dolcezza del frutto abbinata a note di tabacco e liquirizia.

Culmina in un finale denso e fruttato, di lunga persistenza gusto-olfattiva.

**Dati analitici** | Alcol:15.5% vol., Zuccheri residui:4.0 g/l, Acidità.Tot:6.35 g/l, pH:3.48, Estratto secco netto:36.0 g/l.

[www.piccoliwine.it](http://www.piccoliwine.it)

**NERO** | L'eleganza dentro ogni bicchiere

*Monte La Parte*  
**POTENTE | COMPLESSO | CALDO**