



Monte La Parte

Amarone DOCG della Valpolicella

Riserva 2011



Amarone DOCG della Valpolicella Riserva

Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Produzione | 1.500 bottiglie, prodotte solo nelle annate migliori.

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 plateaux a riposare in fruttaio.

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 40%. La vinificazione delle uve avviene in acciaio inox con un controllo di tutte le fasi di lavorazione.

Affinamento | Il vino riposa in barili di rovere francese di medie dimensioni 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 granati.

Analisi olfattiva | Naso esplosivo e polposo di frutta rossa matura: ciliegia, prugna e mora si fondono con un bouquet vanigliato intenso tipico del rovere.

Analisi gustativa | Palato armonioso, rotondo e ricco, uno spettacolo di morbidezza e integrità. Culmina in un finale pieno e vellutato, di lunga persistenza gusto-olfattiva.

Dati analitici | Alcol: 16.0% vol., Zuccheri residui: 7.0 g/l, Acidità: Tot: 6.55 g/l, pH: 3.56, Estratto secco netto: 38.0 g/l.

www.piccoliwine.it

NERO | *La potenza dentro ogni bicchiere*

Monte La Parte
PREGIATO | RARO | AUTOREVOLE