



SOCIETÀ AGRICOLA
MONTE CILLARIO

Vini della Valpolicella



AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA DOCG

RINALDO MARCHESINI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola Veronese.

VITIGNO: 55% Corvina, 30% Corvinone e 15% Rondinella.

RESA IN VINO: 20 HI/Ha.

ALCOL: 16,00% Vol.

ESTRATTO SECCO TOT: 44 g/L.

ZUCCHERI: 8.8 g/L.

ACIDITÀ TOTALE: 5.4 g/L.

VISTA: Ha colore rosso rubino intenso, con riflessi granati.

OLFATTO: Bouquet caldo e speziato con aroma di frutta appassita e sotto spirito, con sentori di tabacco, cacao e spezie, ciliegie, amarene, uva sultanina, e la prugna cotta. Intriganti le note di pepe bianco e liquirizia.

GUSTO: Al palato ha una grande struttura, è caldo, ampio, complesso, elegante e vellutato. Fine e rotondo, con tannini morbidi e lungo in persistenza, regala sentori inaspettati di frutta in confettura ed erbe selvatiche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 - 20°C.

ABBINAMENTI: Tradizionalmente viene abbinato con piatti a base di selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi di lunga stagionatura. Si consiglia di servire ad una temperatura di 18 - 20°C e di stappare la bottiglia un'ora prima del consumo.

FORMATO: 750 ml.

Derivante dalle migliori uve raccolte di un vigneto composto da vigne di almeno 25 anni, a bassissima resa, dopo un appassimento di 120 giorni, periodo in cui il grappolo perde almeno il 35% del proprio peso in acqua, controllandone quotidianamente la sanità, vengono delicatamente pigiati e fermentati lentamente, a temperatura controllata di 15 - 17°C.

Via S. Cristina 1/b - 37124 - PARONA - VERONA - ITALY

Tel e Fax: +39 045 94 13 87 - Email: info@montecillariovini.com - montecillariovini@gmail.com

www.montecillariovini.com