



SOCIETÀ AGRICOLA
MONTE CILLARIO

Vini della Valpolicella



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CASA ERBISTI

È il diamante della Valpolicella, ricco di note speziate, calde e armoniose.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola Veronese.

VITIGNO: 55% Corvina, 25% Corvinone e 15% Rondinella più 5% altre varietà.

RESA IN VINO: 24 Hl/Ha.

ALCOL: 15,50% Vol.

ESTRATTO SECCO TOT: 40 g/L.

ZUCCHERI: 9 g/L.

ACIDITÀ TOTALE: 5.30 g/L.

VISTA: Rosso molto intenso, con riflessi granati.

OLFATTO: Spiccano le note di ciliegia e marasca, lasciando ossigenare il bouquet si compone di aromi di frutta passa sotto spirito, con sentori di tabacco e spezie dovuti alle muffe nobili formatesi durante l'appassimento.

GUSTO: Pienamente fruttato, rotondo, morbido e caldo. Spiccata fragranza, che rende questo vino il fiore all'occhiello della Valpolicella.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 - 20°C.

ABBINAMENTI: Accompagna tutti i piatti di carne, formaggi stagionati e si può sposare con dolci se speziati.

FORMATO: 750 ml.

Derivante dalle migliori uve raccolte, dopo un appassimento di 100 - 120 giorni, ovvero quanto i grappoli avranno perso il 30 - 40% del proprio peso in acqua, vengono delicatamente pigiati e fermentati lentamente, a temperatura controllata di 15 - 17°C, cosicché il vino ottenuto possa essere messo a riposare in tonneau da 500 litri, per un periodo di 36 mesi.

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