



Azienda Agricola

Monte Dall'Ora

**RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOC CLASSICO 2006
SANT'ULDERICO**

Classificazione: Denominazione Origine Controllata

Descrizione: di colore rosso rubino intenso. Al naso evidenzia grandi profumi di frutta matura come prugna, mora, ribes e marmellata. In bocca riconferma ed accentua le sensazioni olfattive con note molto fruttate. Vino molto ben equilibrato tra dolcezza ed acidità con struttura ottima ed ottima valenza.

Abbinamento: vino da abbinare a dessert e particolarmente indicato con pasticceria "secca". Risulta inoltre ottimo l'abbinamento con il cioccolato fondente.

Provenienza: dalla collina di Castelrotto, nel cuore della Valpolicella storica, sul dorsale di sud-est di Monte Dall'Ora su terreni calcarei arenitici di origine eocenica. Allevamento a Pergola Veronese.

Vitigno: Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 20%, Croatina, Molinara e Dindarella 10%.

Vendemmia: raccolta nella prima decade di Ottobre, selezionando i migliori grappoli in plateau di legno posti in fruttai ad appassire in modo naturale per circa 4 mesi.

Vinificazione e Affinamento: criomacerazione e fermentazione spontanea con controllo della temperatura per circa 25/30gg con movimentazione della massa. Affinamento in piccole botti di rovere francese per 12 mesi ed in bottiglia per 12 mesi.

Dati analitici: Alcool 14% Vol. - Acidità totale 7,20 g/l - Ph 3,40 - Estratto secco 201.0g/l - Anidride Solforosa totale 73 mg/l.

Imbottigliamento: Dicembre 2009 .

Bottiglie prodotte: 800.

Formati disponibili: 500ml.

Classification: Denominazione Origine Controllata

Description: it has a ruby red colour . On the nose, it displays perfumes of ripe fruits, such as plums, blackbarries, redcurrants and its own jams. On the palate, it echoes the sensation offered on the nose structured, with excellent balance and length, and echoes the sensations offered on the nose. This sweet wine has an excellent balance between sweetness and low acidity.

Serving suggestions: with dessert and especially with dries pastry. It displays an excellent accompaniment with bitter chocolate.

Area of origin: from pergola-trained vineyards on Monte Dall'Ora. Soil: limestone of Eocene origin.

Grape Varieties: 40% Corvina, 30% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Croatina, Molinara e Dindarella.

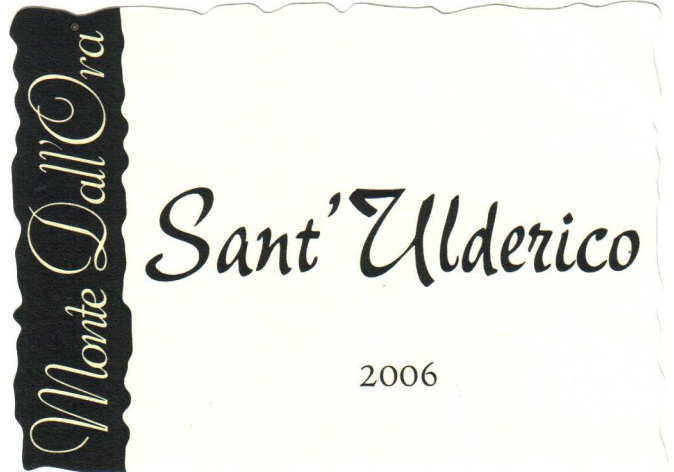
Harvest: first October week, selecting just the finest bunches in crates and placing these in well-ventilated rooms during 5 months, without recall to any technological drying aids.

Vinification and ageing: Vinification takes place in the month of January following the vintage, with maceration of around 25-30days between crushing and devatting. The temperature of the fermentation is controlled. Pumping over and punching down the cap are carried out manually. Maturation is in barriques, for a minimum of 12 months and subsequently in bottle for 12 months.

Analytical data: Alcohol 14% vol. - Total acidity 7.20 g/l - PH 3.40 - Dry extract 201.0 g/l - Total sulphites 73 mg/l.

Bottling: December 2009, 800 bottles.

Bottles available: 750ml.



Az. Agr. Monte Dall'Ora , Via Monte Dall'Ora 5 – Castelrotto 37029 San Pietro In Cariano (VR)

P.IVA 03079140236 Tel: 0457704462 - 3495791176 - 3480570690 Fax:0459587801

E-mail: info@montedallora.com www.montedallora.com