



Azienda Agricola

Monte Dall'Ora

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE D.O.C. 2008 CAMPORENZO

Classificazione: Denominazione Origine Controllata.

Descrizione: di colore rosso rubino, al naso evidenzia profumi di frutta rossa come ciliegia, amarena, spezie. In bocca riconferma le sensazioni olfattive mantenendo una definizione alquanto tradizionale in una complessità e struttura di buona valenza.

Abbinamento: vino da tutto pasto, accanto alla cucina tradizionale veronese come minestre, bolliti di carne da cortile e/o formaggi di media stagionatura.

Provenienza: il vigneto Camporengo è dedicato alla produzione di questo vino. Si trova sulla collina di San Pietro in Cariano, terreno coltivato a terrazze ricco di calcare. Allevamento pergola veronese.

Vitigno: Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 20%, 10% di Oseleta e Molinara.

Vendemmia: raccolta prima decade di Ottobre.

Vinificazione e Affinamento: fermentazione spontanea con lieviti indigeni per 10/12 giorni con movimentazione della massa.

Affinamento per 4 mesi in legno di piccola capacità di secondo/terzo passaggio ed ulteriore affinamento in bottiglia.

Dati analitici: Alcool 13,50 Vol - Acidità totale 6,20 g/l Ph 3,40 - Estratto secco 32,80 g/l - Anidride solforosa totale 59 mg/l.

Imbottigliamento: agosto 2010.

Formati disponibili: 750ml, 1500ml.



Classification: Denominazione Origine Controllata.

Description: this wine has a ruby red colour. On the nose, it displays perfumes of red fruits, such as cherries, as well as hints of hay and spices, and closes on a vanilla note. The flavour echoes the sensations on the nose, whilst maintaining a somewhat traditional, well-defined style. The wine as a whole reveals notable complexity and structure.

Serving suggestions: this is a wine for drinking throughout the meal. It goes particularly well with traditional Veronese dishes such as local soups (like *pasta e fasoi*), boiled poultry and/or moderately aged cheeses.

Area of origin: this wine comes from the vineyard *Camporengo* in San Pietro hill, rich of limestone. The ground is terraced and cultivated with traditional Pergola Veronese.

Grape varieties: 40% Corvina, 30% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Oseleta and Molinara.

Harvest: harvest takes place at the beginning of October.

Vinification and ageing: spontaneous fermentation with indigenous yeasts for 10-12 days, with manual movement. Maturation in small oak barrels lasts for 4 months and subsequently in bottle.

Analytical data: Alcohol 13.50% vol. - Total acidity 6,20 g/l - pH 3.40 - Dry extract 32,80 g/l - Total sulphurous 59 mg/l.

Bottling: August 2010.

Bottles available: 750ml, 1500ml.

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

P.IVA 03079140236 Tel: 0457704462 - 349 5791176 - 348 0570690 Fax: 0459587801

E-mail: info@montedallora.com