



Monte Dall'Ora®

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO 2011 SANT'ULDERICO

Classificazione: Denominazione Origine Controllata e Garantita.

Descrizione: di colore rosso rubino intenso. Al naso evidenzia grandi profumi di frutta matura, prugna, frutta secca 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.

Abbinamento: vino da abbinare a dessert e particolarmente indicato con pasticceria "secca" o formaggi erborinati.

Provenienza: dalla collina di Castelrotto, nel cuore della Valpolicella storica, sul dorsale di sud-est di Monte Dall'Ora a circa 150/200 metri s.l.m. su terreni calcarei poco profondi. Allevamento a Pergola per 30/40 anni.

Vitigno: Corvina 20%, Corvinone 50%, Rondinella 20%, Croatina, Molinara e Dindarella 10%.

Vendemmia: la raccolta inizia verso il 10 settembre, selezionando i migliori grappoli in plateaux di legno posti in fruttajo ad appassire in modo naturale per circa 4 mesi.

Vinificazione e Affinamento: vinificazione in Febbraio con macerazione per 15 giorni circa, fermentazione spontanea e decantazione naturale al freddo invernale. Travasi per gravità senza utilizzo di pompe meccaniche. Affinamento in botte piccola di rovere francese per 36 mesi e successivamente in bottiglia.

Dati analitici: Alcool 13,5% Vol. - Acidità totale 7,06 g/l - Ph 3,40 - Estratto secco 38,60 g/l.

Imbottigliamento: Marzo 2017, bottiglie 2.000.



Classification: Denominazione Origine Controllata e Garantita.

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

Serving suggestions: with dessert and especially with dries pastry or blue cheese.

Area of origin: from pergola-trained vineyards on Monte Dall'Ora. Average age: 20-30 years old. Soils: limestone/clay.

Grape Varieties: 20% Corvina, 50% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Croatina, Molinara e Dindarella.

Harvest: around 10th September, selecting just the finest bunches in crates and placing these in well-ventilated rooms during 4 months, without recall to any technological drying aids.

Vinification and ageing: Vinification takes place in the month of February following the vintage, in small vat of oak of 10hl with maceration and spontaneous fermentation. Pumping over and punching down the cap are carried out manually. Racking by gravity without use of mechanical pumps. Aged in barriques for 36 months and rests in the bottle.

Analytical data: Alcohol 13,5% vol. - Total acidity 7,06 g/l - PH 3.40 - Dry extract 38,60 g/l.

Bottling: March 2017, 2000 bottles.