



# Monte Dall'Ora®

## VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE D.O.C. 2015 CAMPORENZO

**Classificazione:** Denominazione Origine Controllata.

**Descrizione:** di colore rosso rubino, al naso profumi di frutta rossa matura come ciliegia, amarena, note mentolate e spezie. In bocca riconferma le sensazioni olfattive mantenendo una buona freschezza. Promette lunga vita.

**Abbinamento:** vino da tutto pasto, accanto alla cucina tradizionale veronese come minestre, bolliti di carne, carni bianche da cortile.

**Provenienza:** il vigneto Camporenzo 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 con metodo biologico e uso di principi biodinamici.

**Vitigno:** Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 20%.

**Vendemmia:** raccolta fine Settembre / inizio Ottobre.

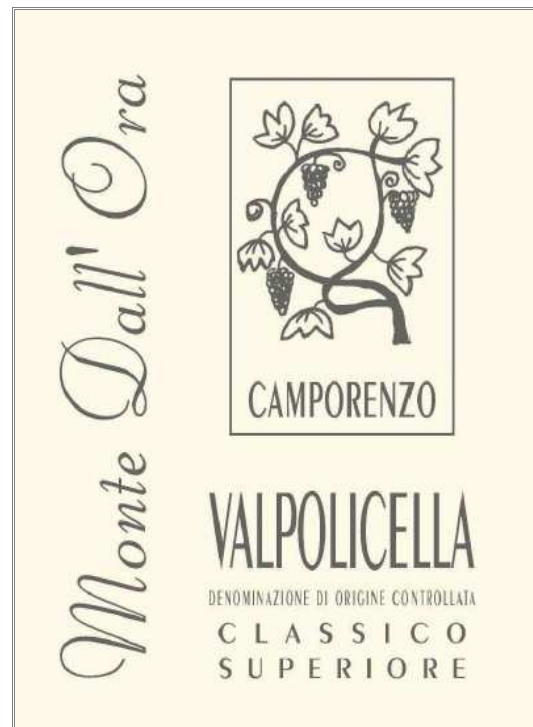
**Vinificazione e Affinamento:** fermentazione spontanea con lieviti indigeni per 7/8 giorni con movimentazione della massa.

Affinamento per 9 mesi in botte 25hl ed ulteriore affinamento in bottiglia.

**Dati analitici:** Alcool 13% Vol - Acidità totale 5,40 g/l Ph 3,25 - Estratto secco 27,20 g/l - Anidride solforosa totale 56 mg/l .

**Imbottigliamento:** luglio 2017, bottiglie 9.000

**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 mint and herbal notes. The flavour echoes the sensations on the nose, whilst maintaining a somewhat traditional, well-defined style. The wine as a whole reveals notable freshness. Able for long aging.

**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 white meat.

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

**Grape varieties:** 50% Corvina, 30% Corvinone, 20% Rondinella.

**Harvest:** harvest takes place at end of September /beginning of October.

**Vinification and ageing:** spontaneous fermentation with indigenous yeasts for 7/8 days, with manual movement. Maturation in oak barrels lasts for 9 months and subsequently in bottle.

**Analytical data:** Alcohol 13.00% vol. - Total acidity 5.40g/l - pH 3.25 - Dry extract 27,20 g/l - Total sulphurous 56 mg/l.

**Bottling:** July 2017 , 9.000 bottles.

**Bottles available:** 750ml, 1500ml.

Monte Dall'Ora azienda agricola  
Via Monte Dall'Ora 5, Castelrotto di San Pietro in Cariano 37029 Verona (Italia)  
Tel : +39 0457704462 Fax +39 0459587801 cell. +39 3480570690  
E-mail: [info@montedallora.com](mailto:info@montedallora.com)