



Monte Dall'Ora®

## VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C. 2017 SASETI

**Classificazione:** Denominazione Origine Controllata

**Descrizione:** colore rosso rubino.

Profumo di frutta rossa, marasca e menta. In bocca prevale la freschezza e la sapidità con note mentolate e di erbe di campo.

**Abbinamento:** vino che ti accompagna tutto il giorno, da bicchiere in compagnia e tutto pasto con minestre, carni bianche e pesce grasso.

**Provenienza:** vigneti terrazzati su terreni calcarei della collina di Castelrotto e di San Pietro in Cariano, allevamento a pergola veronese, coltivati con metodo biologico e biodinamico.

**Vitigno:** Corvina 50%, Corvinone 20%, Rondinella 20% e 10% Molinara e Oseleta.

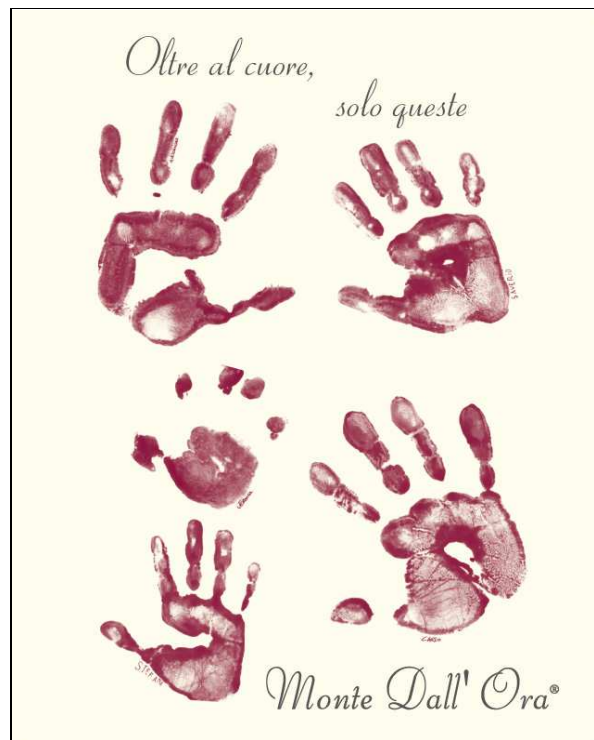
**Vendemmia:** raccolta a fine Settembre in cassette da 20 kg. Diraspatura e pigiatura in giornata.

**Vinificazione e Affinamento:** fermentazione spontanea con lieviti indigeni per 6/8 giorni con movimentazione manuale della massa. Affinamento in inox e cemento per 3 mesi.

**Dati analitici:** Alcol 11,5% Vol - Acidità totale 4,97 g/l Ph 3,40 - Estratto secco 23,50 g/l - Anidride Solforosa totale 39 mg/l.

**Imbottigliamento:** Febbraio 2018.

**N. bottiglie prodotte:** 20.000 .



**Classification:** Denominazione Origine Controllata .

**Description:** it has a ruby red colour, and scents of red fruits such as cherries, with notes of mint and herbs. At taste you can find the freshness and minerality.

**Serving suggestions:** this is a wine that you can drink at any time during the day: just on its own with friends, or as an accompaniment for an entire meal (with soups, white meats and rich fish dishes).

**Area of origin:** this wine comes from vineyard of Castelrotto's and San Pietro in Cariano hills, which are terraced and cultivated with traditional pergola Veronese. The vines are cultivated using organic and biodynamic methods.

**Grape varieties:** 50% Corvina, 20% Corvinone, 20% Rondinella e 10% Molinara e Oseleta.

**Harvest:** harvest takes place at the end of September, in cases containing 20 kg. Stemming and crushing is carried out the same day.

**Vinification and ageing:** spontaneous fermentation with indigenous yeasts for 6/8 days, with manual movement of the cap. Storage is in stainless steel and concrete.

**Analytical data:** Alcohol 11,5% vol. - Total acidity 4,97 g/l - Ph 3.40- Dry extract 23,50 g/l - Total sulphurous 39 mg/l .

**Bottling:** February 2018.

**Bottles produced:** 20,000 .

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)