



# Monte Dall'Ora®

## BIANCO DA TAVOLA 2017 VINO DA SETE

**Descrizione:** vino frizzante dal colore giallo paglierino scarico. Profumi floreali, con note aromatiche. In bocca prevale la freschezza e la sapidità. Vino di facile beva.

**Abbinamento:** vino che ti accompagna tutto il giorno, da bicchiere in compagnia e aperitivo, oppure come accompagnamento al pesce.

**Provenienza:** vigneti terrazzati su terreni calcarei della collina di San Giorgio nel Comune di Sant'Ambrogio di Valpolicella. Altitudine 500mt s.l.m. Allevamento a pergola semplice, coltivati con metodo biologico e biodinamico.

**Etichetta:** ho disegnato l'etichetta pensando al vino, perché non farsi trasportare dalla piacevolezza e dal sogno?

**Vitigno:** garganega 95%, malvasia 5%.

**Vendemmia:** raccolta verso fine settembre in cassette da 20 kg. Lieve pressatura in giornata per estrarre il primo fiore del mosto.

**Vinificazione e Affinamento:** fermentazione spontanea con lieviti indigeni per 8/10 giorni. Affinamento in inox per 5 mesi all'esterno della cantina per mantenere bassa la temperatura.

**Rifermentazione in bottiglia:** abbiamo aggiunto mosto fiore di recioto, ricco di zuccheri e lieviti indigeni e imbottigliato.

**Dati analitici:** Alcol 10,5% Vol - Acidità totale 7,75 g/l Ph 3,02 - Estratto secco 18,60 g/l - Anidride Solforosa totale 30 mg/l.

**Imbottigliamento:** Maggio 2017      **Bottiglie:** 933

**Description:** sparkling wine, straw yellow. Floral taste with aromatic notes. In the mouth fresh. Easy-drinking wine.

**Serving suggestions:** wine that accompanies you all day, from the glass in the company and an aperitif, or as an accompaniment to fish.

**Area of origin:** terraced vineyards on calcareous hill of San Giorgio in the municipality of Sant'Ambrogio di Valpolicella, altitude 500 mt a.s.l. Cultivated with traditional pergola simple. The vines are 12 years old and cultivated using organic and biodynamic methods.

**Label:** I drew the label with wine in mind, why not get carried up by pleasure and dream?

**Grape varieties:** 95% Garganega, 5% Malvasia.

**Harvest:** harvest takes place at the end of September, in cases containing 20 kg.

**Vinification and ageing:** Crushing is carried out the same day to extract the free-run must. Spontaneous fermentation with indigenous yeasts for 8/10 days. Storage is in stainless steel for 5 months long outside of the cellar to keep low temperature naturally and do a natural stabilization. Addition of Recioto's juice, rich in sugar and yeast and then bottled.

**Analytical data:** Alcohol 10,5% vol. - Total acidity 7,75 g/l - Ph 3.02 - Dry extract 18,60 g/l - Total sulphurous 30 mg/l

**Bottling:** May 2017.



*Vino bianco frizzante rifermentato sui propri lieviti Non filtrato Non chiarificato*

*White sparkling wine refermented in bottle, not filtered, no clarify*

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  
E-mail: [info@montedallora.com](mailto:info@montedallora.com)



Monte Dall'Ora®

**Bottles produced: 933 .**

*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  
E-mail: [info@montedallora.com](mailto:info@montedallora.com)*