



# Monte Dall'Ora®

## VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE D.O.C.2015 SAN GIORGIO ALTO

**Classificazione:** Denominazione Origine Controllata.

**Descrizione:** di colore rosso rubino, al naso profumi di spezie, note balsamiche e mentolate. In bocca si presenta asciutto, persistente e fresco nel finale. Grande eleganza e finezza. Promette una buona longevità.

**Abbinamento:** vino che accompagna con eleganza senza però sovrastare il sapore dei piatti.

**Provenienza:** il vigneto si trova sulla collina di San Giorgio Ingannapoltron, esposizione sud ovest, altitudine 500mt slm. Le uve hanno grande complessità ed esprimono un terroir unico. Allevamento a guyot con metodo biologico e uso di preparati biodinamici.

**Etichetta:** l'aquilone in etichetta rappresenta una scelta di libertà, questo è un vino che va contro vento perchè si scosta dall'immagine comune di valpolicella per andare verso un ideale di grande purezza e identità di un vigneto unico.

**Vitigno:** Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 20%.

**Vendemmia:** raccolta manuale in cassette da 15kg a fine Settembre / inizio Ottobre.

**Vinificazione e Affinamento:** fermentazione spontanea per 8/10gg e ulteriore macerazione sulle bucce.

Affinamento per 12 mesi in botte 25hl ed ulteriore affinamento in bottiglia.

**Dati analitici:** Alcool 13%Vol - Acidità totale 6,24 g/l - Ph 3,21 - Estratto secco 28,40 g/l - Anidride solforosa totale 40mg/l.

**Imbottigliamento:** luglio 2017, bottiglie 3.900

**Formati disponibili:** 750ml, 1500ml.



**Classification:** Denominazione Origine Controllata.

**Description:** Ruby red in colour, the nose has aromas of spices, balsamic and menthol notes. In the mouth it is dry, persistent and fresh in the finish. Great elegance and finesse. Promises good longevity.

**Serving suggestions:** wine that accompanies with elegance but without overwhelming the flavor of the dishes.

**Area of origin:** the vineyard is located on the hill of San Giorgio Ingannapoltron, south-west facing position, altitudine 500mt asl. The grapes have great complexity and express a unique terroir. The grapes are trained using organic guyot methods and biodynamic preparations.

**The label:** The kite on the label represents a choice of freedom, this is a wine that goes against the wind because it moves away from the common image of valpolicella to go towards an ideal of great purity and identity of a unique vineyard.

**Grape varieties:** 60% Corvina, 20% Corvinone, 20% Rondinella.

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

**Vinification and ageing:** spontaneous fermentation with for 8/10 days and maceration over the skin. Maturation in oak barrels lasts for 12 months and subsequently in bottle.

**Analytical data:** Alcohol 13.00% vol. - Total acidity 6.24g/l - pH 3.21- Dry extract 28,40 g/l - Total sulphurous 40mg/l

**Bottling:** July 2017 , 3.900 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  
E-mail: [info@montedallora.com](mailto:info@montedallora.com)