AZIENDA VINICOLA
Montindon




# Amarone della Valpolicella DOCG

Vino di grande prestigio prodotto con i migliori grappoli delle colline della Valpolicella, appassiti successivamente su graticci. Viene lungamente invecchiato nelle nostre cantine sotterranee.

UVAGGIO
Corvina, Rondinella, altri vitigni autoctoni o raccomandati a completare.

IL VIGNETO: collocazione geografica e caratteristiche
I vigneti sono situati nella zona collinare di Sant'Ambrogio, parte storica della Valpolicella. L'età media è di 20 anni e raggiunge i 35 anni in alcune Corvine. I terreni sono rossi e bruni su marne di età cretacea e terreni compatti rossi su calcari eocenici.

LA VENDEMMIA: tempi e modi
A inizio ottobre, dopo leggera surmaturazione. La raccolta è manuale, effettuata selezionando i grappoli migliori per il successivo appassimento.

LA VINIFICAZIONE
Dopo un accurato appassimento, nei primi giorni di febbraio le uve vengono diraspate e pigiate in maniera soffice; il mosto e le vinacce si fanno poi fermentare per lungo tempo. Successivamente, dopo alcuni travasi, il vino viene trasferito in apposite grandi botti di rovere per il lungo invecchiamento. Dopo l'imbottigliamento l'Amarone viene affinato in bottiglia per poter esprimere poi all'apertura il meglio delle sue caratteristiche.

AMARONE&CUCINA
Vino robusto, pieno, caldo, che esalta il piacere degli arrosti e della selvaggina, dall'agnello al forno al filetto di maiale, eccelle con tutti i formaggi a pasta dura e non ha eguali sorseggiato tra i lieti conversari di fine pasto. Si consiglia di stappare qualche ora prima e "ossigenare" con decanter. Va servito a 18-20 °C.