

ITA



# MONTECI

## COSTA DELLE CORONE

### AMARONE della VALPOLICELLA Denominazione di Origine Controllata CLASSICO

#### UVAGGIO

*Corvina, Corvinone, Rondinella.*

#### ZONA DI PRODUZIONE

*Valpolicella classica, alta collina 600 msl.*

#### TECNICA DI VINIFICAZIONE

*Appassimento delle uve per circa 5 mesi. Dopo la pigiatura 30 giorni di contatto mosto/bucce; a seguire fermentazione alcolica naturale e fermentazione malolattica. La fermentazione avviene parte in acciaio e parte in tini di rovere.*

#### AFFINAMENTO

*In botti di rovere da 50 HL per 60 mesi.*

#### IMBOTTIGLIAMENTO

*In bottiglia per almeno 5 anni.*

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

*Colore: rosso rubino con riflessi granati. Profumo: spezie, confettura di ciliegie, mandorla, tabacco e frutta a bacca rossa. Profumi eterei quali cuoio, tabacco e cera. Gusto: intenso e duraturo, complesso, morbido, vellutato, giustamente tannico, caldo di corpo, di ampia struttura e armonia in bocca, elegante, profondo e potente.*

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

*18-20° C.*

#### ABBINAMENTI

*Ottimo con selvaggina da pelo o nobile da piuma, "pastissada" di cavallo, brasati, arrostiti, formaggi stagionati o piccanti, risotto all'Amarone. Rimane comunque un grande vino da meditazione.*

