

Monteci: Amarone della Valpolicella DOCG Classico, l'espressione autentica della Valpolicella Classica

LINK: <https://www.igrandivini.com/news/monteci-amarone-della-valpolicella-docg-classico/>



Monteci: Amarone della Valpolicella DOCG Classico, l'espressione autentica della Valpolicella Classica News By Redazione 13 Gennaio 2026 In Valpolicella Classica l'Amarone non è soltanto un grande rosso da meditazione: è il risultato di una cultura agricola che ha trasformato l'attesa in tecnica e l'appassimento in identità. L'Amarone della Valpolicella DOCG Classico è tra i vini-simbolo dell'enologia italiana e racconta un territorio dove paesaggio, storia e saper fare convivono da generazioni. Amarone: la storia di un vino nato "per caso" e diventato leggenda La nascita dell'Amarone è legata a una tradizione affascinante: si narra che derivi da una fermentazione di Recioto portata oltre il previsto, capace di trasformare un vino dolce in un rosso secco, intenso e sorprendentemente armonico. Da quell'episodio sarebbe poi nata una pratica produttiva affinata nel tempo, fino a diventare

uno degli stilemi più riconoscibili del vino italiano. Le uve e l'appassimento: quattro mesi per concentrare aromi e struttura La versione **Monteci** nasce da Corvina, Corvinone e Rondinella, raccolte manualmente nei vigneti storici della Valpolicella Classica. Il cuore del metodo è l'appassimento: circa quattro mesi in cui le uve perdono acqua e aumentano concentrazione aromaticità e struttura, preparando il terreno a un vino di profondità e longevità. La fermentazione viene condotta in parte in acciaio e in parte in tini di rovere, con l'obiettivo di preservare equilibrio e complessità. Affinamento lungo: barrique, tonneau e botti grandi fino a 48 mesi Il tempo, per l'Amarone, è una materia prima. Nel percorso **Monteci** l'affinamento si sviluppa su più passaggi: 24 mesi iniziali in barrique e tonneau poi il proseguimento in botti

grandi da 50 ettolitri fino all'imbottigliamento, che avviene circa 48 mesi dopo la fermentazione Un processo paziente, pensato per arrivare a armonia, profondità ed eleganza. Tradizione e innovazione: biodiversità in vigna, precisione in cantina Accanto ai metodi storici, **Monteci** integra scelte mirate a valorizzare territorio e sostenibilità. Dalla mappatura digitale dei vigneti all'introduzione di siepi, fiori e alberi ad alto fusto, l'obiettivo è favorire biodiversità e salute del suolo. In cantina, l'azienda affianca tecnologie avanzate all'impiego di legni di rovere certificati PEFC, con attenzione a energia rinnovabile e materiali più sostenibili lungo la filiera. Note di degustazione e abbinamenti Nel calice l'Amarone della Valpolicella DOCG Classico **Monteci** si presenta limpido, con un rosso rubino intenso e riflessi granati. Il profilo olfattivo è ampio, con spezie, confettura di ciliegie

e frutta a bacca rossa. All'assaggio è intenso e vellutato, di grande persistenza, sostenuto da una struttura ampia e avvolgente. Servizio: 18-20 °C Abbinamenti consigliati: selvaggina, pastissada de caval, brasati, arrosti, formaggi stagionati o piccanti, risotto all'Amarone. Presentazione in anteprima ad Amarone Opera Prima 2026 La nuova annata dell'Amarone della Valpolicella DOCG Classico **Monteci** sarà presentata in anteprima ad Amarone Opera Prima, l'evento del Consorzio Valpolicella in programma a Verona dal 31 gennaio al 1 febbraio 2026.