



Monte Santoccio

# Amarone della Valpolicella Classico

**D.O.C.G.**

**zona di produzione.** Fumane –Valpolicella Classica

**vitigni.** Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

**sistema di allevamento.** Pergola trentina

**gradazione.** 16% Vol.

**appassimento.** L'uva accuratamente cernita a mano viene posta in piccole cassette che verranno sistemate in fruttai dove resteranno fino a metà gennaio

**fermentazione.** La fermentazione avviene in due fasi: una prima fase di premacerazione a freddo della durata di 20 giorni, e una seconda fase di fermentazione alcolica della durata di 30 giorni

**affinamento.** Affinamento in tonneau di rovere francese

**colore.** Rosso rubino intenso con riflessi granato

**profumo.** Ampio con sentori di frutti di bosco, confettura di ciliegie, prugne secche e note balsamiche di notevole persistenza

**sapore.** Maestoso ma non imponente con fragranti note aromatiche e retrogusto speziato

**abbinamenti.** Ottimo con gli arrostiti importanti, brasati di carni rossa e cacciagione oppure formaggi stagionati



Azienda Agricola Montesantoccio

Loc. Santoccio, 6 37022 Fumane Verona - T +39 045 7703215 - info@montesantoccio.it  
montesantoccio.it