



GIACOMO MONTRESOR



VALPOLICELLA CLASSICO DOC

PRIMO RIPASSO

"CASTELLIERE DELLE GUAITE"

UVE DA CUI È PRODOTTO: 70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: Zona collinare di Negrar; si tratta di un vigneto ubicato a 270 m.slm. con esposizione a Sud.

TEMPO DI VENDEMMIA: Ottobre.

VINIFICAZIONE: (Metodo RIPASSO) Il vino d'annata subisce a marzo una rifermentazione sulle vinacce dell'Amarone ancora calde e ricche di zuccheri e polifenoli arricchendosi in struttura, alcolicità e profumi di uva passita tipici dell'Amarone. Successivamente viene messo ad affinare in tini di legno per 2 anni.

ANALISI ORGANOLETTICA: Colore rosso rubino tendente al granato; profumo con sentori di ciliegia, mora e frutta passita; al sapore buona struttura con un frutto polposo derivante dalla macerazione sulle vinacce dell'Amarone. L'affinamento per 2 anni in botti grandi contribuisce ad arrotondare il tannino che risulta sempre morbido e vellutato pur con una grande presenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 gradi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si accompagna a tutti i piatti di carne e selvaggina e formaggi stagionati pregiati.