

La Parte

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Produzione | 6.000 bottiglie.

Tipologia | Vino Rosso Secco da invecchiamento.

Uve | Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Molinara e Croatina dal Cru Monte La Parte.

Vendemmia | Manuale, nell'ultima decade di Settembre o inizio Ottobre. Una rigorosa selezione identifica i grappoli migliori che sono riposti in plateaux a riposare in fruttai.

L'appassimento naturale, dura più di 100 giorni con una conseguente perdita di peso che può arrivare fino al 35%.

Tipologia di terreno | Il Cru Monte La Parte è caratterizzato da un maggiore affioramento di roccia calcarea rispetto alle altre zone, il che lo rende perfetto per i grandi vini di struttura.

Vinificazione | La fermentazione e la macerazione avvengono in acciaio a 18 °C per 30 giorni.

Affinamento | Il vino affina in botti di rovere francese da 30 hl per minimo 5 anni. Sosta in bottiglia almeno 1 anno.

Abbinamenti | Vino di struttura, si abbina perfettamente con primi piatti a base di sughi di carne, ideale per accompagnare portate importanti come carni rosse e selvaggina. Ottimo con salumi o formaggi di media e lunga stagionatura come il Grana Padano DOP 24 mesi e più. Vino da meditazione.

