

## Capitel Monte Olmi

Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva

Monte Olmi è il nome del vigneto situato a Pedemonte di Valpolicella, nel cuore della Valpolicella Classica. Ha una estensione di 2,5 ettari con esposizione sud ovest. Il vigneto è ottenuto su terrazze: la grande pendenza assicura la perdita di acqua in caso di piovosità abbondante, mentre la profondità e la struttura prevalentemente argillosa permettono di trattenere l'acqua nei periodi di siccità.



### Note viticole

**Suolo:** argilloso rosso e calcareo (30% di cui 5% attivo) di origine morenica.  
**Densità di impianto:** 3500 piante/ettaro.  
**Età del vigneto:** 20 anni (età media).  
**Allevamento vite:** Pergola trentina.  
**Potatura:** 10/14 gemme/pianta.  
**Produzione:** 6000 kg/ettaro.  
**Varietà uve:** 30% Corvina, 30% Corvinone, 30% Rondinella, 10% Oseleta, Negrara, Dindarella, Croatina e Forselina.

### Tecnica di produzione

**Vendemmia:** fine settembre, inizio ottobre.  
**Appassimento uve in fruttaio:** controllo umidità dell'ambiente circa 4 mesi.  
**Pigiatura soffice**  
**Fermentazione alcolica e macerazione:** 40/60 giorni/temperatura 15-18° C.  
**Affinamento in botti di Rovere di Slavonia:** 4 anni.  
**Imbottigliamento e affinamento in bottiglia:** 12 mesi.

### Descrizione del vino

**Colore:** rubino intenso. Limpido e trasparente.  
**Olfatto:** note di ciliegia, lampone e ribes rosso amalgamate a note di legno di Slavonia.  
**Gusto:** elegante e robusta struttura, con buona acidità. La retro-olfazione conferma le note al naso. È un vino lungo e persistente.  
**Durata nel tempo:** è un vino di lunga conservazione.  
**Abbinamenti:** selvaggina e carni rosse, formaggi stagionati.  
**Servire a:** 16-18° C.

### Dati chimici

**Alcol** (% in vol.): 17  
**Zuccheri** (g/l): 5,5  
**Acidità totale** (g/l): 6,8  
**Estratto netto** (g/l): 42,7  
**Polifenoli totali** (mg/l): 3400

**Formati: 750 ml, 1500 ml**