

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. Negli anni 60, Renzo Tedeschi ebbe la felice idea di vinificare separatamente le uve del vigneto Monte Olmi per dare origine a uno dei primissimi Cru della Valpolicella. Oggi Monte Olmi è il vino emblema dell'azienda e del territorio.



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 fruttai: controllo umidità dell'ambiente circa 4 mesi.
Pigiatura soffice
Fermentazione alcolica e macerazione: 40/60 giorni/temperatura 15° C.
Affinamento in botti di Rovere di Slavonia: 4 anni.
Imbottigliamento e affinamento in bottiglia: 6 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): 2,6
Acidità totale (g/l): 6,5
Estratto netto (g/l): 38
Polifenoli totali (mg/l): 3400

Formati: 750 ml, 1500 ml