

CAPITEL MONTE OLMI

Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva



Monte Olmi è il nome del vigneto di 2,5 ettari situato a Pedemonte di Valpolicella, nel cuore della Valpolicella Classica. Il vigneto è ottenuto su terrazze che assicurano la perdita di acqua in caso di piogge abbondanti e al tempo stesso la loro struttura prevalentemente argillosa permette la trattenuta d'acqua in periodi di siccità. Negli anni 60, Renzo Tedeschi ebbe la lungimirante idea di vinificare separatamente le uve del vigneto Monte Olmi dando origine a uno dei primi Cru della Valpolicella, oggi vino emblema dell'azienda e del territorio.



Uvaggio

- 30% Corvina
- 30% Corvinone
- 30% Rondinella
- 10% Altre varietà tradizionali

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vendemmia

Metà-fine settembre

Appassimento

4 mesi in fruttai con umidità controllata

Pigiatura soffice

Fermentazione alcolica

40-60 giorni a 15°C

Affinamento in botte

48 mesi (Rovere di Slavonia)

Imbottigliamento

12 mesi di affinamento in bottiglia

Dati chimici

- Alcol: 17%
- Zuccheri: 4,5 g/l
- Acidità totale: 7,0 g/l
- Estratto netto: 41 g/l

Durata nel tempo

Vino di lunga durata

Formati

750 ml
1500 ml



NOTE VINICOLE

Suolo

Argilloso, calcareo e 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

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Limpido e trasparente

Rubino intenso

Ciliegia, lampone, ribes
Intense note balsamiche, tabacco

Grande ed elegante struttura

Frutto intenso e fresco

Lunga persistenza

Carni rosse e selvaggina

Formaggi stagionati

14°-16°C



@TedeschiWines

