



MONTRESOR

HERITAGE

HERITAGE

L'Amarone Riserva, nell'iconica bottiglia satinata Montresor, è l'emblema delle celebrazioni del 130° Anniversario dalla Fondazione di Cantine Giacomo Montresor. Una bottiglia speciale per un traguardo importante della lunga storia Montresor.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG RISERVA - I SATINATI



UVAGGIO

Corvina, Corvinone, Rondinella.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona storicamente più antica della Valpolicella collinare.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve selezionate e vendemmiate a mano nella seconda decade di settembre, vengono riposte in cassette e lasciate appassire durante i mesi invernali. Segue una soffice pigiatura e una lenta fermentazione sulle vinacce. La maturazione avviene in botti di rovere da 55 Hl per almeno 6 anni, con un ulteriore affinamento in acciaio prima dell'imbottigliamento.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso granato intenso.

Al naso sentori di frutta rossa matura, spezie ed amarene, accompagnati da piacevoli note al palato tipiche dell'appassimento: tabacco, cacao e liquirizia. Corposo, equilibrato e vellutato, con finale pieno e persistente.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

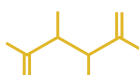
Si accompagna a carni rosse, brasato, cacciagione e formaggi stagionati. Si consiglia di stappare la bottiglia un'ora prima del consumo.



TEMPERATURA SERVIZIO
16-18 °C



ALCOOL
15,5%



ACIDITÀ
5,6 gr/L

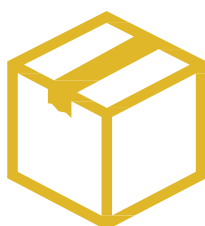


ZUCCHERI RESIDUI
5 gr/L



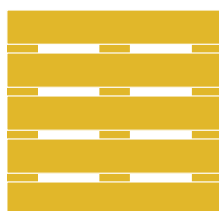
BOTTIGLIA

Chiusura:	sughero naturale
Larghezza:	89 mm
Altezza:	286 mm
Tara:	600 gr
Volume:	750 ml
Peso lordo:	1,42 kg
EAN:	8003503019007



CARTONE

Lunghezza:	295 mm
Larghezza:	270 mm
Altezza:	190 mm
Tara:	484 gr
Peso lordo:	9,24 kg
EAN:	18003503019004



CONFIGURAZIONE PALLET

Dimensione:	80x120 cm
Tipologia:	Fumigato
Casse per strato:	12
Numero di strati:	5
Scatole per pallet:	60
Bottiglie Per pallet:	360
Peso lordo:	570 kg