VEN A VERNOS:

Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTÁCTANOS:

T (+34)932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISITA NUESTRA WEB:

https://cuvee3000.com/

Variedades

Corvina (50%), Corvinone (20%), Rondinella (20%) y Molinara, Croatina y Dindarella (10%) de viñas de entre 25 y 70 años

Origen

Italia, Veneto, Valpolicella Classico, San Pietro in Cariano

Suelo

calcáreos y margocalcáreos de origen eoceno, con orientación sureste a 150-200 m de altitud en la colina de Castelrotto, en el municipio de San Pietro in Cariano, pérgola veronesa, agricultura ecológica y biodinámica

Vinificación

vendimia manual, pacificación de los mejores racimos seleccionados durante 3 meses, despalillado, maceración y fermentación espontánea en tinas abiertas durante unos 30 días, con bazuqueos manuales

Crianza

4 años en toneles de roble de 25 hl y un mínimo de 36 meses en botella.

Características

Tinto, Biodinámica, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

Alcohol: 15,5 %, Ph: 3,34, SO2: 48, Azúcar residual: 3,2 g/l

También aparece en:

Precio: Más de 50€



MONTE DALL'ORA AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO STROPA

MONTE DALL'ORA, Valpolicella Classico, Castelrotto

2016 56201 75 CL

De color rojo intenso. En nariz recuerda a la uva pasificada, con aromas complejos y cambiantes que dan paso a refinadas notas especiadas y balsámicas. En boca es carnoso y envolvente, con una persistencia extraordinariamente larga.