

Zona di produzione:

Particolare vigneto situato sulla sommità della collina in località Moron frazione di Negrar nel cuore della Valpolicella Classica e per questo motivo chiamato "Moronalto".

Vitigni: Corvina 65% - Rondinella 25% - Dindarella e Croatina 10%.

Raccolta accuratamente selezionata per l'appassimento che dura in media 4 mesi.

Pigiatura e fermentazione:

Pigiatura soffice, macerazione sulle bucce e lenta fermentazione in serbatoi di acciaio inox per la durata di 40 giorni.

Affinamento:

L'affinamento in serbatoi di acciaio inox da 20 hl per la durata di 12 mesi.

L'affinamento in bottiglia varia dai 6 ai 12 mesi.

Colore: Rosso rubino intenso.

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Bottiglia: 75 cl.

Abbinamenti:

Indicato con biscotti a base di mandorle, cioccolato fondente, dolci senza marmellate o creme.

Temperatura di servizio:

12.../14°C.

Area of cultivation:

This unique vineyard takes its name from being sited at the top of the hill above Moron, a locality of Negrar at the heart of the Valpolicella Classico region.

Grape varieties:

Corvina 65% - Rondinella 25% - Dindarella and Croatina 10%.

Harvest carefully selected for the process of drying that lasts on average four months.

Pressing and fermentation:

A gentle crushing, followed by a steeping on the skins and a slow fermentation in stainless steel tanks for 40 days.

Aging:

In 20 hl stainless steel tanks for 12 months. Aging in the bottle varies from 6 to 12 months.

Colour: Intense ruby red.

Alcohol content: 13% Vol.

Bottle: 75 cl.

Ideal accompaniment to:

Almond biscuits, dark chocolate and pastries without jam or cream.

Serving temperature:

12;/14j C.

Wachstum: Verschiedene

Weinberge im Hügelland der Valpolicella Classico Zone, gelegen im Bereich der Gemeinden Negrar, Marano und San Pietro in Cariano.

Rebsorten: *Corvina 65% - Rondinella 25% - Dindarella und Croatina 10%. Die sorgfältig ausgelesenen Trauben werden im Durchschnitt vier Monate lang gelagert.*

Kelterung und Gärung:

Nach sanfter Kelterung bleibt die Traubenmaische zunächst kurze Zeit über den Schalen stehen, danach erfolgt eine langsame Gärung des Mostes in Edelstahlbehältern für 40 Tage.

Ausbau des Weines: *Der Ausbau geschieht 12 Monate lang in 20 hl fassenden Edelstahlbehältern. Die folgende Lagerung und Ausreifung in Flaschen dauert 6 bis 12 Monate.*

Farbe: *Kräftiges Rubinrot.*

Alkoholgehalt: 13%

Flaschenabfüllung: 0,75 l.

Gastronomische Empfehlungen:

Der Wein passt bestens zu Zartbitterschokolade, Mandelgebäck. Optimaler Trinktemperatur: 12;/14j Grad.



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA D.O.C. CLASSICO "MORONALTO"



Note:

