



# 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 fruttaio con umidità controllata



#### Pigliatura 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



Website



Video

@TedeschiWines

