

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 fruttaiolo 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: 16 %
- Zuccheri: 3 g/l
- Acidità totale: 7,45 g/l
- Estratto netto: 37 g/l



Durata nel tempo

Vino di lunga durata



Formati

750 ml
1500 ml



NOTE VITICOLE

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



Website



Video

@TedeschiWines



14°-16° C



Carni rosse e selvaggina
Formaggi stagionati

