



autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

## IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

**MONTE DALL'ORA Azienda Agricola**

Indirizzo: **Monte Dall'Orà 5 Castelrotto - 37029 San Pietro in Cariano (VR)**

Telefono: **0457704462**

Fax: **0457704462**

E-mail: **montedallora@virgilio.it**

Sito internet:

Proprietario: **Carlo Venturini**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **sì, su appuntamento**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):

Superficie coltivata totale (ettari): **5ha**

Superficie coltivata a vigneto: **4,5ha**

Altre colture (quali): **olivi, ciliegi**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **miele, olio, ciliege**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione) :

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Carlo Venturini**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo) : **Carlo Venturini**

Lavoratori fissi (indicare il numero): **il proprietario e la moglie**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **solo famigliari**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali:

Ricorso a lavoro interinale (sì o no, frequenza):

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **Valpolicella classico Montedallora, Valpolicella classico Superiore Montedallora, Amarone della Valpolicella doc cl. Montedallora, Amarone della Valpolicella doc cl. Strova, Recioto della Valpolicella doc cl. Sant'Ulderico, AmarCore igt del Veneto.**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **circa 30.000**

Vendita diretta in azienda (specificare sì o no): **sì**

Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare sì o no e se sì in quali catene):

Totale vendite ultimo anno (solo vino, fatturato e vendita diretta):

Una breve storia dell'azienda:

## **CENNI STORICI e FILOSOFIA AZIENDALE**

**Nel cuore della Valpolicella, là dove la strada scende dall'antico borgo di Castelrotto, si colloca l'azienda agricola Monte Dall'Ora.**

**I ritrovamenti archeologici che documentano la presenza di vinaccioli di *vitis vinifera* nei pressi dei vigneti di questa azienda sul colle di Castelrotto, sono la prova sicura che fin dal V secolo in questo luogo l'uva era coltivata, spremuta e fatta fermentare.**

**Castelrotto era fin dall'epoca antica un importante nodo commerciale. I romani stessi furono dei grandi promotori e commercianti di vini della zona, oggi conosciuti con il nome di Recioto e Recioto Amarone.**

**Le migliori uve per Recioto e Amarone si ottengono dai vigneti di Monte Dall'Ora, esposti a sud est con un terreno calcareo marnoso, la cui profondità varia da 30 a 70 centimetri di carattere morenico, con struttura sciolta e presenza di scheletro.**

**L'apparato radicale della vite riesce a sondare bene il terreno e raggiungere la roccia sottostante, dalla quale ricava umidità nel periodo estivo e funge durante il periodo piovoso da barriera per l'acqua in eccesso facendola drenare verso valle, mantenendo la vite in equilibrio idrico. L'attuale sistemazione a terrazze è artificiale, risultato di un incessante intervento dell'uomo lungo 2000 anni di storia.**

**La viticoltura è un mestiere di famiglia, tramandato da generazioni. L'amore per la vigna e per la nostra terra si concretizza quando nel 1995 abbiamo acquistato Monte Dall'Ora ristrutturando i muri a secco (marogne) e reimpiantando vigne di vecchie varietà autoctone della Valpolicella quali l'Oseleta e la Croatina. Con la costruzione della nuova cantina, abbiamo realizzato il sogno di mettere in bottiglia le prime annate prodotte.**

**L'impianto enologico è dotato delle più moderne tecniche per la vinificazione e la cantina di stoccaggio ed invecchiamento del vino, scavate nella roccia tufacea, garantiscono umidità e temperatura ottimali per ottenere i vini più prestigiosi: il Recioto e l'Amarone.**

**Dagli altri vigneti situati nella fertile pianura carianese si ottengono i vini classici Valpolicella e Valpolicella Classico Superiore.**

**Il primo è giovane, dal sapore pieno e vellutato, da bere entro l'anno successivo; la versione Superiore, caratterizzata da un invecchiamento di almeno un anno in barriques, si presenta con una maggiore rotondità e struttura.**

**La nostra filosofia aziendale è rivolta alla ricerca della massima qualità nel vino, che otteniamo grazie un laborioso e manuale lavoro di selezione nel vigneto. La potatura invernale permette di selezionare i tralci più importanti, nel mese di aprile-maggio sfoltiamo ulteriormente i tralci e i doppi polloni, in modo da contenere la vegetazione e favorire una maggiore ventilazione, nel mese di luglio vengono eliminati i grappoli in eccesso, lasciando maturare solamente i grappoli migliori, con la migliore esposizione ai raggi del sole. L'ottima esposizione dei nostri terreni e il clima ben ventilato fa il resto, noi seguiamo solamente il passare delle stagioni mettendo il nostro lavoro al servizio di questi meravigliosi vigneti che ogni anno ci appagano con vini generosi e di grandi personalità. Siamo grati verso questa nostra terra che ogni anno ci regala nuove soddisfazioni, non effettuiamo nel vigneto trattamenti con prodotti di sintesi o diserbanti, le pratiche agronomiche per la lavorazione del terreno, sono l'inerbimento tra i filari e una leggera lavorazione localizzata sulla fila. La lotta fitosanitaria del vigneto viene controllata periodicamente attraverso pluviometro per il controllo dell'umidità, e trappole a ferormone per il monitoraggio degli insetti. In questo modo viene verificato l'effettivo bisogno del trattamento, solamente con rame e zolfo.**

I miei principi e idealità di produttore:

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

## IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia):

**AMAR CORE**

Annata: **2003**

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: **MONTE DALL'ORA**

Suolo: **MARNACEO, TUFACEO**

Esposizione dei filari: **SUD EST**

Altitudine: **250 MT SLM**

Vitigno/i: **CORVINA CORVINONE RONDINELLA MOLINARA OSELETA**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **PERGOLA VERONESE**

Età media delle viti: **20ANNI/50ANNI**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **3800**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **3KG**

Produzione per ettaro (q/ha): **40QLI**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **ZOLFO RAME quando necessario**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **no**

Data inizio vendemmia: **20 SETTEMBRE circa**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica, e se manuale indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **manuale in plateau di legno contenenti 4/5 kg uva**

Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale): **a volte per un 5%**

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **biologica dall'ente Suolo & Salute**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

### *L'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: **soffice con diraspapigiatrice che separa il raspo**

Modalità di pressatura: **soffice (pressa Bucher)**

Vinificatori in (materiale): **vasche inox e tonneaux legno**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **40gg**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **no**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **no**

Metodologia di stabilizzazione: **naturale**

Filtraggi (se sì, tipologia): **no**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **no**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **resta in acciaio 1 mese circa**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **botte grande in rovere di Slavonia per 2 anni**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **minimo 18 mesi**

Eventuali correzioni: **no**

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **no**

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **40%**

Numero di bottiglie prodotte: **4000**

Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) : **bordolese**

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

Produzione di grappe o distillati (si o no): **no**

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

#### *Le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico: **15%vol**

Acidità (g/l) : **5,80g/l**

Ph: **3,49**

Estratto secco (g/l) : **39g/l**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **7mg/l**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **34mg/l**

#### *Descrizione organolettica e libera*

Il mio vino è: **esprime la tipicità del nostro territorio, con i profumi tipici dell'uva corvina e rondinella (frutti rossi, ciliegia, confettura) che dopo un breve appassimento acquista corpo e grado zuccherino. All'assaggio ho un'espressione di grande setosità ed eleganza, che mi lascia note morbide e vellutate alla fine.**

#### *PREZZO SORGENTE*

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva):

**15 EURO**

*Eventuali altre considerazioni:*