

Amarone della Valpolicella DOCG Classico Monteci: tradizione, innovazione e sostenibilità in un calice

scritto da Redazione Wine Meridian | 2 Marzo 2026



L'Amarone della Valpolicella DOCG Classico Monteci nasce dall'antica tecnica dell'appassimento delle uve Corvina, Corvinone e Rondinella. Un affinamento di 48 mesi, innovazione sostenibile e rispetto della tradizione danno vita a un vino rosso intenso, vellutato e di grande complessità. La nuova annata sarà presentata ad Amarone Opera Prima, Verona 2026.

L'Amarone della Valpolicella DOCG Classico è uno dei vini più rappresentativi dell'enologia italiana, simbolo di un territorio unico come la Valpolicella Classica, dove storia, paesaggio e sapere agricolo convivono in perfetto

equilibrio. Nasce da una tecnica antica e identitaria, quella dell'appassimento delle uve, che consente di concentrare aromi, struttura e profondità, dando vita a un vino di grande personalità e longevità.

La nascita dell'Amarone è avvolta da una tradizione affascinante: si racconta che derivi da una fermentazione di Recioto portata oltre il previsto, che trasformò un vino dolce in un rosso secco, intenso e sorprendentemente armonico. **Da quell'episodio prese forma una tecnica produttiva affinata nel tempo, capace di dare vita a un vino profondo, vellutato e di grande complessità.**

Monteci interpreta l'Amarone nel rispetto della tradizione, affiancandola a una visione moderna e consapevole del vigneto e della cantina. Le uve Corvina, Corvinone e Rondinella, raccolte manualmente nei vigneti storici della Valpolicella Classica, vengono sottoposte a un appassimento di circa quattro mesi, seguito da una fermentazione condotta in parte in acciaio e in parte in tini di rovere, per preservare equilibrio e complessità aromatica.

Il percorso di affinamento è lungo e scandito dal tempo: il vino matura inizialmente per 24 mesi in barrique e tonneau, per poi proseguire in botti grandi da 50 ettolitri, fino all'imbottigliamento che avviene dopo circa 48 mesi dalla fermentazione. Un processo paziente, che consente al vino di raggiungere armonia, profondità ed eleganza.

Accanto ai metodi tradizionali, Monteci integra una serie di innovazioni mirate a valorizzare il territorio e preservare l'equilibrio naturale. **Dalla mappatura digitale dei vigneti all'introduzione di siepi, fiori e alberi ad alto fusto, ogni scelta favorisce la biodiversità e la salute del suolo.** In cantina, tecnologie avanzate e legni di rovere certificati PEFC garantiscono vini di qualità, mentre energia rinnovabile e materiali sostenibili completano un approccio che unisce precisione tecnica e rispetto dell'ambiente.

Nel calice, l'Amarone della Valpolicella DOCG Classico Monteci si presenta limpido, di un rosso rubino intenso con riflessi granati. **Il profumo è ampio e profondo, con note di spezie, confettura di ciliegie e frutta a bacca rossa.** Al palato è intenso, vellutato e di grande persistenza, sostenuto da una struttura ampia e avvolgente che accompagna una lunga evoluzione gustativa. Servito a 18–20 °C, si abbina perfettamente a selvaggina, alla tradizionale pastissada de caval, a brasati, arrostiti, formaggi stagionati o piccanti e al classico risotto all'Amarone.

L'Amarone della Valpolicella DOCG Classico Monteci è il risultato di attenzione, di esperienza e passione: un vino elegante, dalle note regali, dal gusto intenso e vellutato, con una struttura ampia e profonda che regala un'esperienza sensoriale avvolgente e memorabile.

La nuova annata dell'Amarone della Valpolicella DOCG Classico Monteci verrà presentata in anteprima ad Amarone Opera Prima, l'evento del Consorzio Valpolicella, **che si svolgerà dal 31 gennaio al 1 febbraio 2026 a Verona.**

Scheda Tecnica



ZO
NA
DI
PR
OD
UZ
IO
NE
Va
lp
ol
ic
el
la
Cl
as
si
ca
.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Appassimento delle uve per circa 4 mesi. Fermentazione parte in acciaio e parte in tini di rovere.

AFFINAMENTO

Primo passaggio in barrique e tonneau per 24 mesi. Prosegue l'affinamento in botti grandi da 50 hl.

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo circa 48 mesi dalla fermentazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore: limpido, rosso rubino intenso con riflessi granati.
- Profumo: aroma intenso, profumato di spezie, confettura di ciliegie, frutta a bacca rossa.
- Gusto: intenso e molto persistente, vellutato di ampia

struttura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18–20°

ABBINAMENTI Ottimo con selvaggina da pelo o nobile da piuma, “pastissada” di cavallo, brasati, arrosti, formaggi stagionati o piccanti, risotto all’Amarone. Rimane comunque un grande vino da meditazione.

UVAGGIO Corvina, Corvinone, Rondinella

Punti chiave

1. **Tecnica dell'appassimento per circa quattro mesi** concentra aromi, struttura e profondità nel vino.
2. **Affinamento lungo 48 mesi tra barrique, tonneau e botti grandi** garantisce armonia ed eleganza.
3. **Sostenibilità e innovazione guidano Monteci:** mappatura digitale, biodiversità, energia rinnovabile e legni certificati PEFC.
4. **Profilo organolettico distintivo:** rosso rubino intenso, note di spezie, ciliegia e struttura vellutata di grande persistenza.
5. **Anteprima ufficiale** ad Amarone Opera Prima, Verona, dal 31 gennaio al 1 febbraio 2026.