

**MZ**  
**MONTE ZOVO**  
AZIENDA AGRICOLA



# AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

## UVE E VIGNETO

### Area di produzione

Vigneti della nostra Tenuta di Tregnago, in alta Val d'Illasi, Mezzane di Sopra e collina di Tregnago, ad altitudine compresa tra 350-560 metri sul livello del mare.

### Vitigni

Corvina dal 55% al 65%  
Corvinone dal 25% al 35%  
Rondinella dal 5% al 15%

### Dati di Vigneto

Vigne di età media di 12 anni. Esposizione Nord-Sud e Est-Ovest. Terreno calcareo marnoso. Sistema di allevamento Guyot. Densità di impianto pari a 6.000 cp/ha. Resa per ettaro da 40 a 50 quintali al massimo. I vigneti sono certificati per il rispetto della biodiversità, secondo lo standard "Biodiversity Friend".

## PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

### Vendemmia

La vendemmia inizia solitamente nella seconda settimana di Settembre. I grappoli vengono accuratamente selezionati e posti in singolo strato in apposite cassette per l'appassimento, per essere poi trasportate nel nostro fruttai di Tregnago.

### Vinificazione e affinamento

Le uve rimangono in fruttai per alcuni mesi del periodo invernale, durante i quali l'uva si trasforma e subisce importanti cambiamenti fisici. Ne consegue un aumento di concentrazione degli zuccheri. La fermentazione avviene in vasche in acciaio inox, dopo che le uve sono state diraspate e pigiate. La fermentazione alcolica dura circa 20 giorni a 20°-24° C. L'affinamento avviene in barriques e tonneaux e dura circa 24 mesi. Dopo attenta valutazione, si effettua successivamente un blend in acciaio. Qui il vino rimane per circa 6 mesi. L'affinamento in bottiglia è di almeno 12 mesi, prima della messa in vendita.

### Annata 2017

### Note organolettiche

Colore rosso intenso. Gli aromi ricordano l'amarena e la composta di prugne. Al palato si presenta denso, con tannini morbidi e maturi e un retrogusto persistente.

### Abbinamenti consigliati

Accompagna in modo eccellente carni rosse alla griglia o alla brace. Si abbina anche con primi piatti come risotti, paste ripiene e al forno. Perfetto con formaggi stagionati.

Temperatura di Servizio: 16° - 18° C

Gradazione Alcolica: 16% vol.  
Acidità totale: 5,90 gr/l  
Estratto secco: 36,00 gr/l  
Residuo zuccherino: 8,10 gr/l

