

MZ
MONTE ZOVO
AZIENDA AGRICOLA



CALINVERNO ROSSO VERONESE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

UVE E VIGNETO

Area di produzione

Vigneti della nostra Tenuta a Caprino Veronese, sulla collina a nord della cantina. Altitudine 250-300 metri sul livello del mare.

Vitigni

Corvina e Corvinone 70%, Rondinella 20%, Cabernet Sauvignon 5% Croatina 5%. Blend in vigneto.

Dati di Vigneto

Vigne di età compresa tra i 12 e i 25 anni. Esposizione Est-Ovest. Terreno di natura morenico con scheletro ghiaioso. Sistema di allevamento misto Guyot e Pergola. Densità di impianto pari a 6.500 cp/ha per Guyot, mentre la pergola 3.300 cp/ha. Resa per ettaro 80 quintali. I vigneti sono certificati per il rispetto della biodiversità, secondo lo standard "Biodiversity Friend".

PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

Vendemmia

La vendemmia è tardiva. Le uve vengono lasciate a surmaturare in vigna per un periodo che, seguendo l'annata, varia tra le prime due settimane di ottobre fino ai primi di novembre. Ne consegue un appassimento naturale delle uve che raggiungono un diverso grado di appassimento a seconda della varietà.

Vinificazione e affinamento

Dopo essere state raccolte manualmente le uve vengono disposte in casse e portate in fruttajo. Il periodo di appassimento in fruttajo può durare tra i 20 e i 30 giorni. La perdita di peso in questa fase si aggira intorno al 20/25%. Al termine del periodo di appassimento, le uve vengono diraspate e pigiate. La fermentazione avviene a temperatura controllata (20°-24° C) e dura circa 25/30 giorni. L'affinamento dura 24 mesi ed è effettuato in barrique e tonneau. Seguono 12 mesi in bottiglia.

Annata 2017

Note organolettiche

Rosso rubino, limpido e consistente. Note erbacee di fieno e fiori essiccati in abbinamento a quelle fruttate di lampone, mora e ciliegia sotto spirito. Tostatura di tabacco e cioccolato. Un finale di liquirizia. Al palato il tannino è elegante in un quadro equilibrato.

Abbinamenti consigliati

Si sposa con secondi di carne importanti. Con il barbecue, per il suo corredo speziato, con porchetta, costine, prosciutto glassato alla brace. Ottima affinità con i formaggi stagionati.

Temperatura di Servizio: 16° - 18° C

Gradazione Alcolica: 15% vol.

Acidità totale: 5,90 gr/l

Estratto secco: 32,00 gr/l

Residuo zuccherino: 8,10 gr/l

