

MZ
MONTE ZOVO
AZIENDA AGRICOLA



CROCEVENTO PINOT NERO GARDA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

UVE E VIGNETO

Area di produzione

Vigneti di Spiazzi ad una altitudine di 700 metri sul livello del mare.

Vitigni

Pinot Nero 100%

Dati di Vigneto

Vigne di circa 10 anni. Esposizione nord-sud. Terreno di natura marnoso calcarea. Sistema di allevamento a Guyot. Densità di impianto pari a 6.500 cp/ha. Resa per ettaro 60/70 quintali. I vigneti sono certificati per il rispetto della biodiversità, secondo lo standard "Biodiversity Friend".



PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

Vendemmia

L'epoca di raccolta avviene tra la fine di settembre e inizio ottobre. La vendemmia è manuale: l'uva viene raccolta in cassette, per mantenere la perfetta integrità dei grappoli.

Vinificazione e affinamento

Le uve vengono diraspate e pigiate. Segue la vinificazione con fermentazione di circa 15/20 giorni a temperatura controllata (20° C), con lieviti selezionati. Dopo il primo travaso, inizia l'affinamento in barrique per circa 18 mesi. Seguono 12 mesi in bottiglia.



Annata 2018

Note organolettiche

Rosso tenue, con riflessi aranciati. I profumi ricordano il sottobosco invernale, frutti rossi come la ciliegia matura e la prugna. Morbido e suadente.

Abbinamenti consigliati

Si abbina a piatti elaborati, a primi piatti di paste condite, anche solo con salsa di pomodoro. Ottimo con carni bianche e pesce come tonno e pesce spada.

Temperatura di Servizio: 16° - 18° C

Gradazione Alcolica: 14% vol.
Acidità totale: 5,70 gr/l
Estratto secco: 28,00 gr/l
Residuo zuccherino: 3,20 gr/l

