

MZ
MONTE ZOVO
AZIENDA AGRICOLA



OLTREMONT SAUVIGNON VERONA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

UVE E VIGNETO

Area di produzione

Vigneti di Spiazzi ad una altitudine di 850/900 metri sul livello del mare.

Vitigni

Sauvignon Blanc 100%

Dati di Vigneto

Vigne di circa 12 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 q.li. I vigneti sono coltivati secondo il metodo di conduzione previsto dall'agricoltura biologica e certificati per il rispetto della biodiversità, secondo lo standard "Biodiversity Friend".

PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

Vendemmia

L'epoca di raccolta inizia a metà settembre e prosegue fino ad 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 in assenza di ossigeno. Segue il raffreddamento del mosto e la macerazione con bucce di 8/10 ore a freddo. Si prosegue con la pressatura soffice e con l'illimpidimento mosto a freddo. Successivamente avviene la fermentazione a bassa temperatura controllata (15°-16° C). Il vino rimane sui propri lieviti (circa 3/6 mesi) con ripetuti batonnage circa 6/8 mesi fino all'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia di 3/4 mesi.

Annata 2020

Note organolettiche

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet aromatico, con sentori vegetali di salvia e peperone verde, sentori di agrumi e pesca bianca. Asciutto, minerale, persistente.

Abbinamenti consigliati

Ottimo con antipasti, primi di pasta e verdure, con zuppe e crostacei. Perfetto con piatti etnici e vegetariani. Servire fresco.

Temperatura di Servizio: 10° - 12° C

Gradazione Alcolica: 13% vol.
Acidità totale: 6,00 gr/l
Estratto secco: 20,00 gr/l
Residuo zuccherino: 0,60 gr/l

