

MONTE ZOVO
AZIENDA AGRICOLA



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

UVE E VIGNETO

Area di produzione

Vigneti della nostra Tenuta a Caprino Veronese, ad un'altitudine compresa tra i 250 e i 350 metri sul livello del mare.

Vitigni

Pinot Grigio 100%

Dati di Vigneto

Vigne di età compresa tra i 15 e 20 anni. Esposizione sud. Terreno di natura morenica. Sistema di allevamento a Guyot. Densità di impianto pari a 6.000 cp/ha. Resa per ettaro 150 quintali. I vigneti sono certificati per il rispetto della biodiversità, secondo lo standard "Biodiversity Friend".



PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

Vendemmia

La vendemmia inizia solitamente nella prima settimana di settembre.

Vinificazione e affinamento

Dopo una pressatura soffice delle uve, segue la fermentazione alcolica in tini di acciaio inox ad una temperatura di 14°-15° C. Il vino ottenuto rimane per un periodo di 6 mesi sui propri lieviti prima dell'imbottigliamento.



Annata 2021

Note organolettiche

Colore giallo paglierino. Delicato nei profumi che ricordano la frutta fresca e i fiori gialli. Al palato si presenta piacevole, fresco e vivace.

Abbinamenti consigliati

Vino adatto ad accompagnare aperitivi, antipasti, piatti a base di pesce e formaggi giovani.

Temperatura di Servizio: 10° - 12° C

Gradazione Alcolica: 12,50% vol.
Acidità totale: 5,90 gr/l
Estratto secco: 19,30 gr/l
Residuo zuccherino: 4,50 gr/l

