

MONTE ZOVO

AZIENDA AGRICOLA



SOAVE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

UVE E VIGNETO

Area di produzione

Vigneti nella DOC Soave, ad un'altitudine compresa tra i 100 e i 200 metri sul livello del mare.

Vitigni

Garganega 70%
Trebbiano di Soave 30%

Dati di Vigneto

Vigne allevate a pergola con una resa per ettaro di 120 quintali.

PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

Vendemmia

La vendemmia inizia solitamente verso la metà di settembre.

Vinificazione e affinamento

All'arrivo delle uve in cantina segue una soffice diraspa-pigiatura. Si procede con la pressatura ed estrazione del mosto fiore. Segue un illimpidimento statico naturale e a freddo e la fermentazione a temperatura controllata in acciaio per circa 15-20 giorni a 14°-15° C. Affinamento sui propri lieviti (circa 4 mesi) fino al momento dell'imbottigliamento.

Annata 2021

Note organolettiche

Colore giallo paglierino tendente al verdognolo. Fresco e vibrante, dai sentori piacevolmente floreali e di frutti estivi, come pesca e albicocca. Ha una finezza minerale che gli dona una avvolgente eleganza.

Abbinamenti consigliati

Si sposa perfettamente a piatti di pesce crudo, crostacei e con pasta al pesto, carni bianche e formaggi delicati e freschi.

Temperatura di Servizio: 10°-12° C

Gradazione Alcolica: 12,50% vol.
Acidità totale: 5,90 gr/l
Estratto secco: 19,20 gr/l
Residuo zuccherino: 4,50 gr/l

