

MONTE ZOVO
AZIENDA AGRICOLA



VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

UVE E VIGNETO

Area di produzione

Vigneti della nostra Tenuta di Tregnago, in alta Val d'Illasi, Mezzane di Sopra e collina di Tregnago, ad altitudine compresa tra 350-560 metri sul livello del mare.

Vitigni

Corvina dal 55% al 65%
Corvinone dal 25% al 35%
Rondinella dal 5% al 15%

Dati di Vigneto

Vigne di età media pari a 10 anni. Esposizione Nord-Sud e Est-Ovest. Terreno calcareo marnoso. Sistema di allevamento Guyot. Densità di impianto pari a 6.000 cp/ha. Resa per ettaro da 60 a 70 quintali al massimo. I vigneti sono certificati per il rispetto della biodiversità, secondo lo standard "Biodiversity Friend".

PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

Vendemmia

La vendemmia inizia alla fine di Settembre. Le uve vengono selezionate e raccolte manualmente.

Vinificazione e affinamento

Le uve vengono diraspate e pigiate. La fermentazione in vasche di acciaio dura circa 15-20 giorni a 20°-24° C. Il nuovo vino viene quindi separato dalle bucce tramite pressa soffice e conservato in serbatoi di acciaio per alcuni mesi. In questo periodo il vino rimane sui propri lieviti.

Annata 2019

Note organolettiche

Rosso porpora. Note intense di dolci ciliegie nere con un tocco di mandorle amare e frutta matura. Corpo pieno, intenso con tannini rotondi e retrogusto persistente.

Abbinamenti consigliati

Adatto all'abbinamento con primi piatti con condimenti saporiti, secondi di carne alla griglia e con salumi.

Temperatura di Servizio: 16° - 18° C

Gradazione Alcolica: 13,00% vol.
Acidità totale: 5,80 gr/l
Estratto secco: 28,60 gr/l
Residuo zuccherino: 6,00 gr/l

