

MONTE ZOVO
AZIENDA AGRICOLA



WOHLGEMUTH 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 400 metri sul livello del mare.

Vitigni

Pinot Grigio 100%

Dati di Vigneto

Vigne di età compresa tra i 15 e 20 anni. Esposizione nord-sud. Terreno natura morenica. Sistema di allevamento a Guyot. Densità di impianto pari a 7.000 cp/ha. Resa per ettaro 90 quintali. I vigneti sono convertiti ad agricoltura biologica e certificati per il rispetto della biodiversità, secondo lo standard "Biodiversity Friend".

PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

Vendemmia

L'epoca di raccolta inizia ai primi di settembre. La vendemmia è manuale: l'uva viene raccolta in cassette, per mantenere la perfetta integrità dei grappoli, e raffreddata per 12/18 ore prima di essere messa in pressa.

Vinificazione e affinamento

L'uva viene messa direttamente in pressa dove si svolge una leggera macerazione a freddo di circa 12 ore in riduzione di ossigeno. Si prosegue con la pressatura soffice a cui segue la decantazione del mosto naturale per 24 ore e la successiva fermentazione lenta, che dura circa 15/20 giorni. Parte del mosto viene fermentato in barrique, parte in acciaio. Il vino rimane sui propri lieviti, dai 3 ai 6 mesi, con ripetuti batonnage fino all'imbottigliamento.

Annata 2019

Note organolettiche

Giallo paglierino intenso, limpido e consistente. Il bouquet ricorda la frutta gialla matura, come l'albicocca e la pesca. Piacevoli note dolci, di spezie delicate come la vaniglia e di zucchero filato. In bocca è secco e fresco, con una finale di mandorla.

Abbinamenti consigliati

Vino bianco versatile e di carattere. Si abbina a piatti di pesce e crostacei, preparazioni a base d'uova, pasta con ragù di cortile. Ottimo anche con ricette di carne, come spezzatino di vitello al curry, terrina di coniglio, pollo alla diavola.

Temperatura di Servizio: 10°-12° C

Gradazione Alcolica 13% vol.
Acidità totale: 6,37 gr/l
Estratto secco 21,80 gr/l
Residuo zuccherino: 4,60 gr/l

