

MONTE ZOVO
AZIENDA AGRICOLA



AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

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 70%, Corvinone 20%, Rondinella 10%

Dati di Vigneto

Vigne di età media di 12 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 40 a 50 quintali al massimo. I vigneti sono certificati per il rispetto della biodiversità, secondo lo standard "Biodiversity Friend".

PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

Vendemmia

La vendemmia inizia solitamente nella seconda settimana di Settembre. I grappoli vengono accuratamente selezionati e posti in singolo strato in apposite cassette per l'appassimento, per essere poi trasportate nel nostro fruttai di Tregnago.

Vinificazione e affinamento

Le uve rimangono in fruttai per alcuni mesi del periodo invernale, durante i quali l'uva si trasforma e subisce importanti cambiamenti fisici. Ne consegue un aumento di concentrazione degli zuccheri. La fermentazione avviene in vasche in acciaio inox, dopo che le uve sono state diraspate e pigiate. La fermentazione alcolica dura circa 20 giorni a 20°-24° C. L'affinamento avviene in barriques e dura circa 24 mesi. Dopo attenta valutazione, si effettua successivamente un blend in tini troncoconici. Qui il vino rimane per circa 6 mesi. L'affinamento in bottiglia è di almeno 12 mesi, prima della messa in vendita.

Annata 2017

Note organolettiche

Colore rosso intenso. Gli aromi ricordano l'amarena e la composta di prugne. Al palato si presenta denso, con tannini morbidi e maturi e un retrogusto persistente.

Abbinamenti consigliati

Accompagna in modo eccellente carni rosse alla griglia o alla brace. Si abbina anche con primi piatti come risotti, paste ripiene e al forno. Perfetto con formaggi stagionati.

Temperatura di Servizio: 16° - 18° C

Gradazione Alcolica: 16% vol.
Acidità totale: 5,90 gr/l
Estratto secco: 36,00 gr/l
Residuo zuccherino: 8,10 gr/l

