

MONTE ZOVO
AZIENDA AGRICOLA



AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
RISERVA

UVE E VIGNETO

Area di produzione

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

Vitigni

Corvina dal 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. 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 fruttajo di Tregnago.

Vinificazione e affinamento

Le uve rimangono in fruttajo per alcuni mesi, durante i quali l'uva si trasforma e subisce importanti cambiamenti fisici. Le uve per la produzione dell'Amarone Riserva rimangono in fruttajo per un tempo più lungo rispetto all'Amarone docg. Dopo essere state diraspate e pigiate, le uve iniziano la macerazione in vasche di acciaio inox. La fermentazione alcolica dura circa 30 giorni ad una temperatura controllata di 20°-24° C. L'affinamento avviene in barriques e dura circa 36 mesi. Si effettua successivamente un blend in tini troncoconici. Qui il vino si affina per circa 6 mesi. L'affinamento in bottiglia è di almeno 12 mesi.

Annata 2011

Note organolettiche

Colore rosso intenso con riflessi granato, di grande consistenza. Olfatto maturo ed evoluto: frutta cotta, ribes nero, chinotto e mora. Sentori di spezie dolci, cioccolato, caffè, china e tocchi balsamici di rabarbaro. Al palato è incisivo e di carattere. Caldo con tannini ben integrati. Finale lungo su note speziate ed eteree.

Abbinamenti consigliati

E' perfetto con i piatti della tradizione Veronese come lo stracotto di asino e con secondi piatti di carni rosse, soprattutto se stracotte o brasate. Accompagna piatti a base di selvaggina da piuma. Da provare con dolci a base di cioccolato, con alta intensità e qualità del cacao.

Temperatura di Servizio: 16° - 18° C

Gradazione Alcolica: 16% vol.
Acidità totale: 6,10 gr/l
Estratto secco: 34,80 gr/l
Residuo zuccherino: 8,90 gr/l

