

MONTE ZOVO
AZIENDA AGRICOLA



LE CIVAIE TERRALBE LUGANA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

RISERVA

UVE E VIGNETO

Area di produzione

Vigneti della nostra Tenuta di Sirmione, tra Pozzolengo e Desenzano del Garda, ad altitudine di circa 100 metri sul livello del mare.

Vitigni

Turbiana 100%

Dati di vigneto

Vigne di età compresa tra i 10 e i 15 anni. Esposizione Nord-Sud e Est-Ovest. Il suolo è composto da argille stratificate di origine morenica e di natura sedimentaria, prevalentemente calcaree, ricche di sali minerali. Sistema di allevamento Guyot. Densità di impianto pari a 5.000 cp/ha. Resa per ettaro 120 quintali. I vigneti sono certificati per il rispetto della biodiversità, secondo lo standard "Biodiversity Friend".

PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

Vendemmia

La vendemmia inizia solitamente la prima settimana di settembre. Le uve vengono selezionate, raccolte manualmente e subito vengono refrigerate ad una temperatura di 5° C per essere portate in cantina.

Vinificazione e affinamento

Dopo la raccolta le uve vengono diraspate e pigiate. La macerazione dura per 8/10 ore, seguita dalla pressatura soffice. Illimpidimento statico del mosto (naturale e a freddo). Il vino fermenta a bassa temperatura (14°-16° C) per circa 15/20. Circa il 50% della massa viene fatta fermentare in barrique. Sempre in barrique vengono effettuati i batonnages fino all'imbottigliamento. L'affinamento dura 24 mesi, di cui 6 in bottiglia.

Annata 2019

Note organolettiche

Giallo paglierino con riflessi verdolini. All'olfatto dominano subito le note di frutti tropicali e quelle agrumate del bergamotto, seguite da sensazioni di pepe bianco, note minerali di pietra focaia e qualche sentore di erbe aromatiche. Al gusto si distingue con un buon equilibrio, piacevole, rotondo.

Abbinamenti consigliati

Ideale quando servito come aperitivo e abbinato con antipasti o pesce di lago. Ottimo anche con primi piatti di pasta con sughi elaborati, con carni bianche, con formaggi a pasta molle come robiola, formaggella e formaggi freschi caprini o Primosale.

Temperatura di Servizio: 10° - 12° C

Alcohol content: 13% vol.
Total acidity: 5,73 gr/l
Dry extract: 21,20 gr/l
Residual sugar: 3,10 gr/l

