

MONTE ZOVO
AZIENDA AGRICOLA



VALPOLICELLA RIPASSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SUPERIORE

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 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 raccolte vengono diraspate e pigiate. La fermentazione avviene in vasche in acciaio inox. La temperatura durante la prima fase di macerazione è di circa 20 °C. Segue la fermentazione alcolica che dura circa 15 giorni a 20°-24° C. Successivamente il nuovo vino viene separato dalle bucce tramite pressa soffice e conservato in serbatoi di acciaio fino all'epoca in cui viene pigiata l'uva appassita per produrre l'Amarone. A questo punto il vino viene "Ripassato" sulle vinacce dell'Amarone con una permanenza di 15 giorni alla temperatura controllata di 24° C. L'affinamento dura 24 mesi in tonneaux e tini troncoconici.

Annata 2019

Note organolettiche

Rosso intenso con riflessi granati. Sentori di mora, ciliegia e lampone. Sensazioni floreali di geranio e violetta sono seguiti dall'odore tostato del caffè, dal cuoio e dalla prugna. Il sorso è morbido, equilibrato in freschezza e trama tannica.

Abbinamenti consigliati

Perfetto per accompagnare carni alla griglia. Si abbina in modo eccellente a primi piatti saporiti, a base di pasta con salsiccia o con funghi, oppure con tortelli ripieni di zucca. Si abbina a salumi e formaggi, mediamente stagionati.

Temperatura di Servizio: 16° - 18° C

Gradazione Alcolica: 14,50% vol.
Acidità totale: 5,60 gr/l
Estratto secco: 32,50 gr/l
Residuo zuccherino: 9,10 gr/l

