

MONTE ZOVO
AZIENDA AGRICOLA



VALPOLICELLA

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 dal 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 vengono diraspate e pigiate. La fermentazione in vasche di acciaio dura circa 15-20 giorni a 20°-24° C. Il nuovo vino viene quindi separato dalle bucce tramite pressa soffice. Una parte viene poi conservata in serbatoi di acciaio, l'altra parte viene invece affinata in tonneaux per alcuni mesi. Segue il blend del prodotto in acciaio.

Annata 2020

Note organolettiche

Rosso granato intenso con riflessi aranciati. Al naso il fruttato intenso di marasche e ciliegie mature esalta le spezie scure: il pepe nero, la cannella e i chiodi di garofano. Nel finale note di caramella d'orzo e liquirizia. Al palato è sapido, piacevolmente tannico e di buona struttura.

Abbinamenti consigliati

Adatto all'abbinamento con primi piatti con sughi di carne, secondi di carne alla griglia e salumi. Per la sua struttura superiore è adatto anche all'abbinamento con piatti più complessi come arrosti e filetti al pepe verde.

Temperatura di Servizio: 16° - 18° C

Gradazione Alcolica: 13,50% vol.
Acidità totale: 5,90 gr/l
Estratto secco: 30,10 gr/l
Residuo zuccherino: 6,10 gr/l

