

MONTE ZOVO
AZIENDA AGRICOLA



CALIGO ROSSO VERONESE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

UVE E VIGNETO

Area di produzione

I vigneti sono localizzati nella zona a Nord di Verona

Vitigni

Corvina 70%
Corvinone 20%
Rondinella 10%

Dati di Vigneto

Vigne di età compresa tra i 10 e 20 anni. Esposizione sud. Terreno di natura morenica. Sistema di allevamento a Guyot. Densità di impianto pari a 6.000 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

L'uva è lasciata sui tralci da 2 a 4 settimane in più rispetto alla maturazione normale, a seconda dell'annata. Così, la vendemmia ha luogo tra la metà e la fine di ottobre. Il risultato è un naturale appassimento dei grappoli. Le diverse varietà che raggiungono un diverso livello di maturazione, rendono il prodotto ancora più interessante, con il risultato di un grande corpo e un meraviglioso bouquet.

Vinificazione e affinamento

Le uve vengono raccolte in cassette e trasferite in cantina, dove vengono diraspate e pigiate. La fermentazione dura 25/30 giorni, a una temperatura controllata di 20°-24° C. Dopo la svinatura il vino viene affinato per 12 mesi in barrique, tonneau e tini di legno troncoconici. Poi, l'affinamento avviene in vasche di acciaio inox.

Annata 2018

Note organolettiche

Colore rosso intenso. Al naso è complesso, con note erbacee di fieno e fiori secchi, seguite da note fruttate come mora, lampone e ciliegia. Spiccati i sapori di tabacco, cioccolato e liquirizia. Al palato è equilibrato, con tannini eleganti.

Abbinamenti consigliati

Perfetto abbinato a carni alla griglia. Eccellente con succulenti primi piatti di pasta, salsicce, funghi e tartufo. Si abbina bene a salumi e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di Servizio: 16° - 18° C

Gradazione Alcolica: 13,50% vol.
Acidità totale: 5,80 gr/l
Estratto secco: 30,50 gr/l
Residuo zuccherino: 11,00 gr/l

