

MZ
MONTE ZOVO
AZIENDA AGRICOLA



DOPPIO SASSO BIANCO VERONA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

UVE E VIGNETO

Area di produzione

Vigneti nell'area nord della provincia di Verona. Altitudine media 250 metri sul livello del mare.

Vitigni

Garganega, Trebbiano

Dati di Vigneto

Sistema di allevamento misto Guyot e pergola.



PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

Vendemmia

La vendemmia è manuale ed avviene nelle prime settimane di ottobre.

Vinificazione e affinamento

Alla vendemmia tardiva consegue un naturale e leggero appassimento delle uve. All'arrivo in cantina le uve sono diraspate e pigiate. Segue raffreddamento del mosto e macerazione per 10/12 ore. Si procede con l'illimpidimento e successivamente con la fermentazione, che prosegue per circa 20 giorni ad una temperatura di 13°-14° C. Il vino rimane sui propri lieviti fino al momento dell'imbottigliamento.



Annata 2021

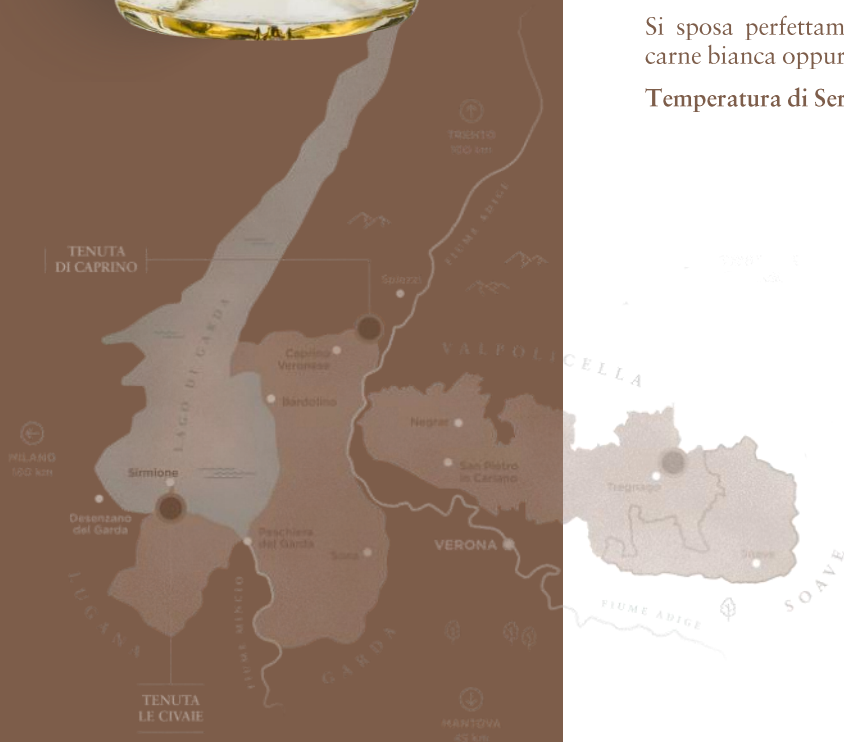
Note organolettiche

Giallo paglierino intenso. Lascia percepire profondi sentori fruttati e freschi, che ricordano in particolare la pesca, l'albicocca e gli agrumi. L'assaggio si rivela rotondo e morbido, ben equilibrato e di ottima persistenza.

Abbinamenti consigliati

Si sposa perfettamente con formaggi freschi, piatti vegetariani, secondi di carne bianca oppure secondi di pesce.

Temperatura di Servizio: 10° - 12° C



Gradazione Alcolica: 13% vol.
Acidità totale: 5,80 gr/l
Estratto secco: 21,30 gr/l
Residuo zuccherino: 10,00 gr/l