

MZ
MONTE ZOVO
AZIENDA AGRICOLA



DOPPIO SASSO ROSSO VERONESE

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

Corvina, Corvinone, Rondinella

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 consegue un naturale e leggero appassimento delle uve. Le uve raccolte in ottobre e appassite naturalmente vengono vinificate. La fermentazione dura circa 20 giorni ed avviene a temperatura controllata (20°-24° C) durante i quali si effettuano i rimontaggi. Al termine avviene la svinatura. Una parte del vino ottenuto rimane poi in vasche di acciaio. La parte rimanente viene affinata per 12/18 mesi in tini troncoconici.

Annata 2016

Note organolettiche

Di colore rosso intenso. Sprigiona sentori di frutta matura come mora, ciliegia e mirtillo. Chiare note di uva sultanina sono accompagnate da sensazioni floreali e da spezie. Ha un gusto avvolgente, equilibrato e strutturato.

Abbinamenti consigliati

È perfetto quando accompagnato a pietanze saporite e dal gusto deciso, come carni alla griglia e arrosti. Ottimo anche con i formaggi stagionati.

Temperatura di Servizio: 16° - 18° C

Gradazione Alcolica: 14% vol.
Acidità totale: 5,60 gr/l
Estratto secco: 31,30 gr/l
Residuo zuccherino: 14,00 gr/l

