

**MZ**  
**MONTE ZOVO**  
AZIENDA AGRICOLA



# SA SOLIN

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

### UVE E VIGNETO

#### Area di produzione

Vigneti in Valpolicella Orientale.

#### Vitigni

Corvina dal 55% al 65%  
Corvinone dal 25% al 35%  
Rondinella dal 5% al 15%

#### Dati di Vigneto

Vigneti con una resa per ettaro che varia dai 40 ai 50 quintali. I vigneti sono certificati per il rispetto della biodiversità, secondo lo standard "Biodiversity Friend".

### PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

#### Vendemmia

La vendemmia inizia solitamente nella seconda settimana di Settembre. I grappoli vengono accuratamente selezionati e posti in singolo strato in apposite cassette per l'appassimento in fruttaio.

#### Vinificazione e affinamento

Le uve rimangono in fruttaio per alcuni mesi del periodo invernale, durante i quali l'uva si trasforma e subisce importanti cambiamenti fisici e biologici. Ne consegue un aumento di concentrazione degli zuccheri. Dopo l'appassimento le uve vengono diraspate e pigiate. La temperatura durante la macerazione è di circa 2°-5° C. Segue la fermentazione alcolica che dura circa 20 giorni a 20°-24° C. L'affinamento avviene in barriques, tonneau e tini troncoconici e dura circa 24 mesi.

#### Annata 2018

#### Note organolettiche

Colore rosso intenso. Gli aromi ricordano l'amarena e la composta di prugne. Al palato si presenta denso, con tannini morbidi e maturi e un retrogusto persistente.

#### Abbinamenti consigliati

Accompagna in modo eccellente carni rosse alla griglia o alla brace. Si abbina anche con primi piatti come risotti, paste ripiene e al forno. Perfetto con formaggi stagionati.

Temperatura di Servizio: 16° - 18° C

Gradazione Alcolica: 15% vol.  
Acidità totale: 5,63 gr/l  
Estratto secco: 34,10 gr/l  
Residuo zuccherino: 8,50 gr/l