

MONTE ZOVO
AZIENDA AGRICOLA



GARDA DOC VINO SPUMANTE METODO CHARMAT

UVE E VIGNETO

Area di produzione

Entroterra del Lago di Garda orientale

Vitigni

Chardonnay e Pinot Bianco

Dati di Vigneto

Vigneti situati nelle zone più vocate dell'entroterra del Lago di Garda orientale, al confine con la Valle dell'Adige. Il terreno è di natura morenica, con prevalenza di ghiaia e sabbia. Il sistema di allevamento principale è guyot.

PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

Vendemmia

La vendemmia inizia solitamente nella prima settimana di settembre.

Vinificazione e affinamento

Le uve vengono diraspate e pigiate in assenza di ossigeno. Segue una macerazione a freddo con le proprie bucce di 8/10 ore. Si prosegue quindi con la pressatura soffice e l'illimpidimento mosto. La fermentazione inizia in vasche d'acciaio, ad una temperatura controllata di 13°-14° C e si conclude in autoclave. Qui il vino rimane ad affinare per 6 mesi a temperatura controllata.

Dosaggio: Brut

Note organolettiche

Perlage fine e persistente. Vino dal carattere allegro, con sentori fruttati e spiccati di mela e frutta a polpa bianca.

Abbinamenti consigliati

Antipasti e tartare di pesce. Primi e secondi piatti a base di pesce o crostacei. Vellutate. Carni bianche.

Temperatura di Servizio: 8 - 10° C

Gradazione Alcolica: 12,5% vol.

Acidità totale: 6 gr/l

Residuo zuccherino: 5,5 gr/l

Formati disponibili: 750 ml