

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



# CROCEVENTO PINOT NERO GARDA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

## UVE E VIGNETO

### Area di produzione

Monte Baldo, entroterra del Lago di Garda

### Vitigni

Pinot Nero 100%

### Dati di Vigneto

Vigneto Crocevento, Tenuta di Caprino Veronese, Monte Baldo, entroterra del Lago di Garda. Apezzamento a corpo unico, adagiato sul versante esposto a sud-est della collina di Spiazzi, ad una altitudine di 700 metri sul livello del mare. Il terreno è prevalentemente roccioso-calcareo con una buona componente di terriccio organico di tipo natura sedimentaria. Il sistema di allevamento a Guyot, con una densità di impianto pari a 6.500 cp/ha ed una resa per ettaro di 60/70 quintali.



## PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

### Vendemmia

L'epoca di raccolta avviene tra la fine di settembre e inizio ottobre. La vendemmia è manuale: l'uva viene raccolta in cassette, per mantenere la perfetta integrità dei grappoli.

### Vinificazione e affinamento

Le uve vengono diraspate e pigiate. Segue la vinificazione con fermentazione di circa 15/20 giorni a temperatura controllata (20° C), con lieviti selezionati. Dopo il primo travaso, inizia l'affinamento in barrique per circa 18 mesi. Seguono 12 mesi in bottiglia.



### Note organolettiche

Rosso tenue, con riflessi aranciati. I profumi ricordano il sottobosco invernale, frutti rossi come la ciliegia matura e la prugna. Morbido e suadente.

### Abbinamenti consigliati

Si abbina a piatti elaborati, a primi piatti di paste condite, anche solo con salsa di pomodoro. Ottimo con carni bianche e pesce come tonno e pesce spada.

Temperatura di Servizio: 16 - 18° C

Gradazione Alcolica: 14% vol.

Formati disponibili: 750 ml

