

M/
MONTE ZOVO
AZIENDA AGRICOLA



CUSTOZA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

UVE E VIGNETO

Area di produzione

Entroterra del Lago di Garda orientale

Vitigni

Garganega 40%
Trebbianello 30%
Chardonnay 30%

Dati di Vigneto

Vigne allevate in modo misto tra pergola e Guyot. Resa per ettaro 130 quintali.

Viticultura sostenibile: i vigneti sono certificati per il rispetto della biodiversità, secondo lo standard "Biodiversity Friend".



PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

Vendemmia

La vendemmia inizia solitamente nella prima settimana di settembre.

Vinificazione e affinamento

All'arrivo in cantina le uve vengono diraspate e pigiate. Segue raffreddamento del mosto, quindi la pressatura soffice e l'illimpidimento mosto. Successivamente avviene la fermentazione a bassa temperatura (15-16°C). Il vino rimane sui propri lieviti per circa 4 mesi prima dell'imbottigliamento.



Note organolettiche

Colore giallo paglierino tendente al verdognolo. Sentori di frutta fresca, come pera e mela verde, sentori floreali. Gusto asciutto, di medio corpo, finale amarognolo di mandorla.

Abbinamenti consigliati

Risotti delicati, antipasti e secondi di pesce, formaggi freschi.

Temperatura di Servizio: 10 - 12° C

Gradazione Alcolica: 12,5% vol.

Formati disponibili: 750 ml



biodiversity
friend