

MONTE ZOVO
AZIENDA AGRICOLA



VALPOLICELLA RIPASSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SUPERIORE

UVE E VIGNETO

Area di produzione

Valpolicella Orientale

Vitigni

Corvina 70%, Corvinone 20%, Rondinella 10%

Dati di Vigneto

Uve provenienti dagli appezzamenti più elevati della nostra Tenuta di Tregnago, in Valpolicella Orientale, ad un'altitudine media di 550 metri. Tutti i vigneti sono allevati a Guyot. Il suolo è prevalentemente calcareo marnoso misto a terreno sedimentario. Le rese per ettaro variano mediamente tra i 60 ai 70 quintali.

Viticultura sostenibile: l'azienda è certificata per il rispetto della biodiversità in vigneto, secondo lo standard "Biodiversity Friend".

PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

Vendemmia

La vendemmia inizia alla fine di Settembre. Le uve vengono selezionate e raccolte manualmente.

Vinificazione e affinamento

Vino prodotto con il tipico metodo "Ripasso". Le uve raccolte a Settembre vengono diraspate, pigiate e lasciate a macerare in vasche in acciaio. La fermentazione alcolica dura circa 15 giorni ed avviene ad una temperatura di 20-24°C. Successivamente il nuovo vino viene separato dalle bucce tramite pressatura soffice e conservato in serbatoi di acciaio fino al momento in cui verrà prodotto l'Amarone, con uve appassite. A questo punto avviene la fase del "Ripasso": il vino prodotto a Settembre viene riversato sulle vinacce dell'Amarone, inizia così una seconda fermentazione che dura circa 15 giorni, che gli dona complessità e sentori tipici. Successivamente il vino viene lasciato a maturare per 24 mesi in tonneau e tini di legno troncoconici.

Note organolettiche

Rosso intenso con riflessi granati. Sentori di mora, ciliegia e lampone. Sensazioni floreali di geranio e violetta sono seguiti dall'odore tostato del caffè, dal cuoio e dalla prugna. Il sorso è morbido, equilibrato in freschezza e trama tannica.

Abbinamenti consigliati

Perfetto per accompagnare carni alla griglia. Si abbina in modo eccellente a primi piatti saporiti, a base di pasta con salsiccia o con funghi, oppure con tortelli ripieni di zucca. Si abbina a salumi e formaggi, mediamente stagionati.

Temperatura di Servizio: 16° - 18° C

Gradazione Alcolica: 14,5% vol.

Formati disponibili: 750 ml - 1,5 Lt - 3 Lt

