

# MONTEZOVO

## UVE E VIGNETO

Area di produzione	Anfiteatro Morenico di Rivoli Veronese, entroterra del Lago di Garda
Vitigni	Corvina e Corvinone 70%, Rondinella 20%, Cabernet Sauvignon 5% Croatina 5%.

### Dati di Vigneto

Vigneto Calinverno, Tenuta di Caprino Veronese. Appezamento unico di 12 ettari (300 metri slm) e coltivato a girapoggio. Il terreno è di natura morenica con scheletro ghiaioso. L'età media delle vigne è di circa 20 anni. Il sistema di allevamento è misto: Guyot (versante sud) con densità di impianto pari a 6.500 cp/ha; Pergola (versante nord) con densità pari a 3.300 cp/ha. Resa media di vigneto pari a 60 quintali ettaro.

Viticultura Biologica : i vigneti sono convertiti ad agricoltura biologica e certificati per il rispetto della biodiversità, secondo lo standard "Biodiversity Friend".

## PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

### Appassimento Naturale

Le uve vengono lasciate a surmaturare in pianta fino ai primi giorni di novembre. Trattandosi di un processo naturale, il metodo di produzione di questo vino dipende molto dagli eventi atmosferici e dall'andamento dell'annata.

### Vendemmia

La raccolta è tardiva e, quando possibile, avviene nei primi giorni di novembre. Al momento della vendemmia le uve risultano appassite naturalmente grazie all'effetto del processo di surmaturazione. Gli acini sono in parte consumati e il loro numero tende a diminuire. Per questo motivo la selezione delle uve (in vendemmia) e la loro cernita (al momento del conferimento), rappresentano un altro momento cruciale del processo di produzione di questo vino. Questo procedimento porta ad un'ulteriore riduzione delle rese.

### Vinificazione e affinamento

Le uve appassite naturalmente vengono diraspate e pigiate. Segue la fermentazione a temperatura controllata (20 - 24° C), che dura circa 25/30 giorni. A seguito della svinatura il vino viene fatto maturare in tonneau per 24 mesi. Seguono poi 12 mesi di affinamento in bottiglia.

## ANNATA 2019

### Note organolettiche

Carminio fitto. Impronta di ciliegia sotto spirito e frutti di bosco in confettura, note di viola macerata, lieve alloro e tabacco con pepe, ginepro, liquirizia e vaniglia. Sorso equilibrato con entrata fresca mitigata dall'alcol, tannini vellutati in un finale amaricante. Richiami di frutta sotto spirito e pepe.

### Abbinamenti consigliati

Si sposa con secondi di carne importanti. Con il barbecue, per il suo corredo speziato, con porchetta, costine, prosciutto glassato alla brace. Ottima affinità con i formaggi stagionati.

Temperatura di Servizio: 16° - 18° C. Conservare la bottiglia coricata e al riparo dalla luce.

Gradazione Alcolica 15% vol.	Estratto secco 32,4 gr/l
Acidità totale 5,19 gr/l	Residuo zuccherino 5,6 gr/l
Formati disponibili	750 ml - 1,5 Lt - 3 Lt

# CALINVERNO ROSSO VERONESE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

2019

