

MONTEZOVO

UVE E VIGNETO

Area di produzione	Valpolicella Orientale
Vitigni	Corvina 70%, Corvinone 20%, Rondinella 10%

Dati di Vigneto

Vigneto Zovolo, Tenuta di Tregnago in Valpolicella Orientale. Si trova sul versante della collina di Tregnago che dà verso Mezzane di Sopra, ad un'altitudine compresa tra 350 e 550 metri sul livello del mare. L'esposizione è Sud-Ovest. Il terreno è di tipo calcareo marnoso. Le vigne hanno un'età media pari a 20 anni e sono allevate a Guyot con una densità di impianto pari a 6.000 cp/ha ed una resa media per ettaro che va da 40 a 50 quintali. Viticoltura sostenibile: l'azienda è certificata per il rispetto della biodiversità in vigneto, secondo lo standard "Biodiversity Friend".

PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

Vendemmia

La vendemmia inizia solitamente nella seconda settimana di Settembre: i grappoli vengono accuratamente selezionati e raccolti manualmente, vengono poi adagiati in cassette curando la spaziatura tra grappolo e grappolo per favorire il corretto appassimento.

Appassimento

Le uve vengono poi messe a riposo all'interno del nostro fruttai di Tregnago. Qui rimangono per un periodo di circa 100 giorni, nel corso del quale sono assoggettate ad un lento e costante processo di appassimento naturale, perdendo circa il 30-35% del loro peso.

Vinificazione e affinamento

Le uve appassite vengono pigiate e lasciate a macerare in vasche di acciaio inox. La fermentazione alcolica dura circa 30 giorni ad una temperatura controllata di 20-24°C.

Il nuovo vino matura in barrique di rovere francese per 24 mesi. Si effettua successivamente un blend in tini di legno troncoconici da 150 hl, dove il vino viene lasciato a maturare per altri 6 mesi. L'affinamento in bottiglia è di almeno 6 mesi.

ANNATA 2019

Note organolettiche

Rubino con riflessi granato. Note di mora e amarena spiccano su echi di erbe boschive, si completa con sensazioni di pepe nero. Al palato è succoso e avvolgente, nota calorica ben bilanciata da freschezza e sapidità, tannino di buona fattura, equilibrato con lungo finale di frutta scura.

Abbinamenti consigliati

E' tradizionalmente abbinato a brasati, carne stufata, selvaggina. Ottimo con carni alla griglia per il corredo speziato che ne risulta. A fine pasto con formaggi stagionati.

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

Gradazione Alcolica 16% vol.	Estratto secco 34,6 gr/l
Acidità totale 5,76 gr/l	Residuo zuccherino 7,5 gr/l

Formati disponibili 375 ml - 750 ml - 1,5 Lt - 3 Lt

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

2019

