

MONTEZOVO

UVE E VIGNETO

Area di produzione Lugana, basso Lago di Garda

Vitigni Turbiana 100%

Dati di Vigneto

Vigneti più vocati della nostra Tenuta Le Civaie, in Lugana, a sud del Lago di Garda. Si tratta di due distinti appezzamenti: il primo è situato sulle colline moreniche del comune di Pozzolengo (altimetria media 100 metri slm); il secondo, più pianeggiante, si trova nel comune di Desenzano del Garda. Il suolo varia a seconda dell'appezzamento, passando da un terreno a prevalenza morenica ad un terreno composto da argille stratificate di natura sedimentaria, prevalentemente calcaree, ricche di sali minerali. Il sistema di allevamento in entrambi i casi è Guyot, con una densità di impianto pari a 5.000 cp/ha ed una resa per ettaro di 120 quintali.

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

PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

Vendemmia

La vendemmia, leggermente tardiva, inizia solitamente verso la fine di settembre. Le uve vengono selezionate e raccolte manualmente e subito refrigerate portandole ad una temperatura di circa 5° per essere portate in cantina.

Vinificazione e affinamento

Dopo la raccolta le uve vengono diraspate e pigiate. La macerazione dura per 8/10 ore, seguita dalla pressatura soffice in riduzione d'ossigeno. Segue l'illimpidimento statico del mosto (naturale e a freddo). Quindi il vino fermenta a bassa temperatura 14-16°C parte in barrique e parte in acciaio e successivamente rimane sui propri lieviti, con ripetuti bâtonnage. L'affinamento in totale dura 24 mesi per proseguire con almeno altri 6 mesi in bottiglia.

ANNATA 2020

Note organolettiche

Paglierino tenue. Le sensazioni speziate del frutto in primo piano con anice stellato, cardamomo, semi di fieno greco e finocchio selvatico. Mentolato e balsamico con appena un tocco di salmastro. Palato gentile e dinamico, con sapidità in rilievo, intrigante e di grande beva.

Abbinamenti consigliati

E' un vino che accompagna il pasto, da gustare in abbinamento a molti piatti: pesci strutturati (come branzino alla mediterranea), polpo su crema di zucca o piselli, zuppe stagionali, formaggi di media stagionatura.

Temperatura di Servizio: 10 - 12° C

Gradazione Alcolica
13% vol.

Acidità totale
5,54 gr/l

Residuo zuccherino
3 gr/l

Formati disponibili 750 ml

LUGANA TERRALBE RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2020



www.montezovo.com

