

MONTEZOVO

UVE E VIGNETO

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

Dati di Vigneto

Uve provenienti da vari appezzamenti della nostra Tenuta di Tregnago, in Valpolicella Orientale. Il suolo è prevalentemente calcareo marnoso misto a terreno sedimentario. Le rese per ettaro variano mediamente tra i 40 ai 50 quintali.

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

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

Vendemmia

La vendemmia inizia solitamente dalla seconda settimana di Settembre. I grappoli vengono accuratamente selezionati e posti in singolo strato in apposite cassette per l'appassimento, per essere poi trasportate nel nostro fruttai di Tregnago.

Appassimento

Le uve rimangono in fruttai per almeno 100 giorni, durante i quali l'uva si trasforma attraverso processi fisici e biologici. L'appassimento conferisce una maggiore concentrazione e, ancor più importante, una profonda modifica della composizione della bacca. Il cambiamento più evidente è fisico e riguarda la disidratazione degli acini prima e del grappolo poi, la diminuzione del contenuto di acqua del 30/35% ed il conseguente aumento di concentrazione di altri componenti, in primo luogo quello degli zuccheri.

Vinificazione e affinamento

Le uve vengono diraspate e pigiate. La fermentazione avviene in vasche in acciaio inox. La temperatura durante la prima fase di macerazione è di circa 5-10°C (temperatura dell'uva in uscita dal fruttai). Segue la fermentazione alcolica che dura circa 10/15 giorni a 20-24°C. L'affinamento in tonneau di Rovere dura 12 mesi. L'affinamento in bottiglia è per 10 mesi.

Note organolettiche

Colore rosso carico con riflessi violacei. Sentori di frutta sciroppata, amarene, ciliegie scure, cioccolato, cannella. Gusto vellutato, equilibrato.

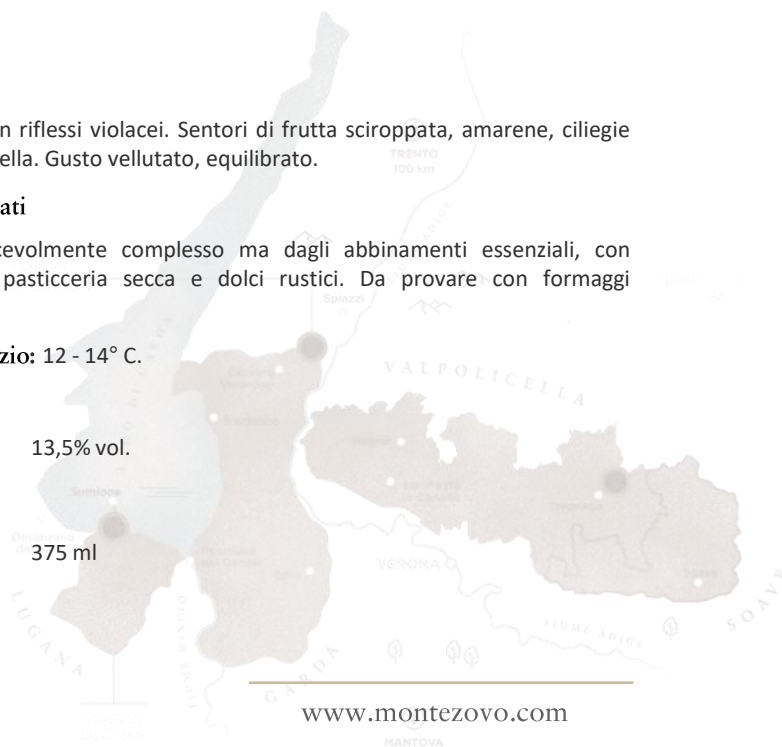
Abbinamenti consigliati

Al palato risulta piacevolmente complesso ma dagli abbinamenti essenziali, con cioccolato fondente, pasticceria secca e dolci rustici. Da provare con formaggi erborinati.

Temperatura di Servizio: 12 - 14° C.

Gradazione Alcolica 13,5% vol.

Formati disponibili 375 ml



www.montezovo.com

