

# MONTEZOVO

## UVE E VIGNETO

<b>Area di produzione</b>	Valpolicella Orientale
<b>Vitigni</b>	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

Intorno alla 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 destinate all'Amarone Riserva vengono poi messe a riposo all'interno del nostro fruttai di Tregnago. Qui rimangono per un periodo più lungo rispetto all'Amarone Docc (ca 120 gg), nel corso del quale sono assoggettate ad un lento e costante processo di appassimento naturale, perdendo all'incirca il 40% 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 36 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 12 mesi.

## ANNATA 2016

### Note organolettiche

Colore rosso intenso con riflessi granati, di grande consistenza. Olfatto evoluto: frutta cotta, ribes nero, chinotto e mora. Sentori di spezie dolci, cioccolato, caffè, china e tocchi balsamici di rabarbaro. Di carattere, caldo con tannini ben integrati. Finale lungo su note speziate ed eteree.

### Abbinamenti consigliati

E' perfetto con i piatti della tradizione Veronese come lo stracotto di asino e con secondi piatti di carni rosse, soprattutto a lunga cottura o brasate. Accompagna piatti a base di selvaggina (ad esempio fagiano). Da provare con dolci a base di cioccolato, con alta intensità e qualità del cacao.

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

**Gradazione Alcolica**  
16% vol.

**Estratto secco**  
35,3 gr/l

**Acidità totale**  
5,61 gr/l

**Residuo zuccherino**  
3,70 gr/l

**Formati disponibili**  
750 ml. Su richiesta 1,5 Lt - 3 Lt

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA

2016

