

# MONTEZOVO

## SYRMA VERONESE ROSATO IGT VINO BIOLOGICO

### UVE E VIGNETO

**Area di produzione** Colline moreniche del Lago di Garda

**Vitigni** Vitigni idonea alla coltivazione per la provincia di Verona

#### Dati di Vigneto

Vari appezzamenti sulle colline moreniche del Garda Orientale. I terreni sono prevalentemente composti da sassi morenici, ghiaia e sabbia. Il sistema di allevamento prevalente è Guyot con una resa media di 90 quintali per ettaro.

Viticultura Biologica: i vigneti sono convertiti ad agricoltura.

### NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosa salmone. Profumo intenso, armonioso e fine, con note floreali che ricordano la rosa, unite a melograno e piccoli frutti rossi. Equilibrato, dalla piacevole nota sapida.

### METODO DI PRODUZIONE

L'epoca di raccolta inizia a fine settembre. La vendemmia è manuale: l'uva viene raccolta in cassette, per mantenere la perfetta integrità dei grappoli.

Dopo la raccolta l'uva viene diraspata e messa direttamente in pressa per essere leggermente macerata a freddo per circa 10 ore. Si prosegue con la pressatura soffice e la decantazione del mosto (24 ore). Successivamente la fermentazione dura circa 20 giorni ed avviene in vasche di acciaio. Il vino rimane sui propri lieviti per 4 mesi, fino all'imbottigliamento.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

E' un vino da bere al calice, a tutto pasto e sa regalare emozioni a tavola, arricchendo la godibilità delle migliori portate della cucina mediterranea.

Perfetto come aperitivo ma anche da abbinare a risotti, carni bianche e pesci di lago. Temperatura di Servizio: 10 - 12° C

**Gradazione Alcolica** 13% vol.

**Formati disponibili** 750 ml

