

MONTEZOVO

UVE E VIGNETO

Area di produzione Monte Baldo, entroterra del Lago di Garda

Vitigni Pinot Nero 100%

Dati di Vigneto

Vigneto Crocevento, Tenuta di Caprino Veronese, Monte Baldo, entroterra del Lago di Garda. Appezamento a corpo unico, adagiato sul versante esposto a sud-est della collina di Spiazzi, ad una altitudine di 700 metri sul livello del mare. Il terreno è prevalentemente roccioso-calcareo con una buona componente di terriccio organico di tipo natura sedimentaria. Il sistema di allevamento a Guyot, con una densità di impianto pari a 6.500 cp/ha ed una resa per ettaro di 60/70 quintali.

PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

Vendemmia

L'epoca di raccolta avviene tra la fine di settembre e inizio ottobre. La vendemmia è manuale: l'uva viene raccolta in cassette, per mantenere la perfetta integrità dei grappoli.

Vinificazione e affinamento

Le uve vengono diraspate e pigiate. Segue la vinificazione con fermentazione di circa 15/20 giorni a temperatura controllata (20° C), con lieviti selezionati. Dopo il primo travaso, inizia l'affinamento in barrique per circa 18 mesi. Seguono 12 mesi in bottiglia.

ANNATA 2019

Note organolettiche

Rosso tenue, con riflessi aranciati. I profumi ricordano il sottobosco invernale, frutti rossi come la ciliegia matura e la prugna. Morbido e suadente.

Abbinamenti consigliati

Si abbina a piatti elaborati, a primi piatti di paste condite, anche solo con salsa di pomodoro. Ottimo con carni bianche e pesce come tonno e pesce spada.

Temperatura di Servizio: 16 - 18° C

Gradazione Alcolica 14% vol. Acidità totale 5,43 gr/l

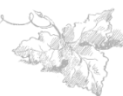
Residuo zuccherino 4,2 gr/l Estratto secco 30,7 gr/l

Formati disponibili 750 ml

CROCEVENTO PINOT NERO GARDA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2019



www.montezovo.com