

MONTEZOVO

Vini custodi della terra.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA

L'eleganza dell'altitudine e la profondità dell'appassimento tradizionale.

UVE E VIGNETO

Area di produzione: Valpolicella Orientale, Tenuta Marnebianche, Tregnago.

Vitigni: Corvina 70% · Corvinone 20% · Rondinella 10%

Dati di vigneto: le uve provengono dal Vigneto Zovolo, situato sul versante collinare che guarda verso Mezzane di Sopra, a un'altitudine compresa tra 350 e 550 metri. L'esposizione Sud-Ovest e il suolo calcareo-marnoso favoriscono maturazioni lente e una naturale concentrazione aromatica. Le vigne, allevate a Guyot con densità di 6.000 ceppi/ha, hanno un'età media di circa 20 anni e una resa contenuta tra 40 e 50 quintali/ha. L'azienda adotta un modello di viticoltura sostenibile certificata "Biodiversity Friend", volto alla tutela dell'ecosistema del vigneto.

PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

Vendemmia: la raccolta avviene nella seconda settimana di settembre. I grappoli vengono selezionati manualmente e disposti in cassette con particolare attenzione alla spaziatura, per garantire un appassimento omogeneo e delicato.

Appassimento: Le uve riposano per circa 100 giorni nel fruttai della Tenuta di Tregnago, dove correnti d'aria naturali accompagnano un lento processo di disidratazione. Durante questa fase perdono 30–35% del peso, concentrando zuccheri, aromi e struttura. È qui che nasce la firma stilistica dell'Amarone Montezovo: ricchezza e finezza perfettamente bilanciate.

Vinificazione e affinamento: le uve appassite vengono pigiate e avviate a una lunga macerazione in acciaio inox, con fermentazione di circa 30 giorni a temperatura controllata (20–24°C). Il vino affina poi per 24 mesi in barrique di rovere francese; quindi, si completa con un assemblaggio in tini troncoconici da 150 hl e un'ulteriore maturazione di 6 mesi. Segue un riposo minimo di 6 mesi in bottiglia, necessario per armonizzare struttura, tannini e complessità aromatica.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore granato di media trasparenza. Il profilo olfattivo si apre su confettura di mirtillo, seguita da eleganti note balsamiche e speziate di cannella, con richiami di viola e prugna matura. Il sorso è pieno, vigoroso, sostenuto da un tannino deciso ma perfettamente integrato. La freschezza sapida equilibra la struttura, mentre il finale, lunghissimo, riporta a delicati accenti agrumati, tipici delle altitudini di Tregnago.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Tradizionalmente ideale con brasati, carni stufate e selvaggina, si esprime in modo eccellente anche su carni alla griglia, valorizzate dal suo corredo speziato. A fine pasto accompagna formaggi stagionati di carattere.



375 ml
750 ml
1,5 L
3 L



Temperatura di servizio: 16–18°C

DATI TECNICI: Alcol: 16% vol. | Zuccheri residui: 5,7 g/l | Estratto secco: 35,4 g/l