

MONTEZOVO

Vini custodi della terra.



CERULEO VERONESE ROSSO IGT

Un rosso delle colline moreniche, dove maturazione lenta e suoli glaciali scolpiscono profondità e carattere.

UVE E VIGNETO

Area di produzione: Colline moreniche del Lago di Garda.

Vitigni: Corvina

Dati di vigneto: Le uve provengono da appezzamenti selezionati sulle colline moreniche orientali del Garda, dove i suoli di origine glaciale — composti da sassi, ghiaia e sedimenti sabbiosi — offrono ottimo drenaggio e garantiscono maturazioni lente e progressive. La combinazione di esposizioni favorevoli e forti escursioni termiche permette di ottenere un frutto ricco, aromatico e naturalmente equilibrato.

PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

Surmaturazione e vendemmia: A seconda della varietà e dell'andamento dell'annata, una parte delle uve viene lasciata sui tralci per una leggera surmaturazione naturale, così da arricchire concentrazione e complessità. La raccolta, esclusivamente manuale, avviene tra metà e fine ottobre, con selezione dei grappoli e conferimento in piccole casse.

Vinificazione e affinamento: Le uve surmature vengono diraspate e pigiate prima di una fermentazione di circa venti giorni a temperatura controllata (20–24°C). Dopo la svinatura, il vino intraprende l'affinamento: dapprima in tonneau, dove struttura e profondità prendono forma, quindi in tini troncoconici, che ne perfezionano equilibrio e finezza fino al momento dell'imbottigliamento.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso intenso. Il bouquet è complesso, con note erbacee di fieno e fiori secchi, seguite da profumi fruttati di mora, lampone e ciliegia. In evidenza aromi speziati e tostati di tabacco, cioccolato e liquirizia. Al palato è equilibrato, sostenuto da tannini eleganti e una struttura piacevole e avvolgente.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Perfetto con carni alla griglia, primi piatti succulenti — soprattutto a base di salsiccia, funghi e tartufo — e con una selezione di salumi e formaggi di media stagionatura.



750 ml



Temperatura di servizio: 16–18°C

DATI TECNICI: Alcol: 13,5% vol. | Zuccheri residui: 6,1 g/l | Estratto secco: 35,5 g/l