

MONTEZOVO

CERULEO VERONESE ROSSO IGT

UVE E VIGNETO

Area di produzione	Colline moreniche del Lago di Garda
Vitigni	Vitigni idonei alla coltivazione per la provincia di Verona

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso intenso. Al naso è complesso, con note erbacee di fieno e fiori secchi, seguite da note fruttate come mora, lampone e ciliegia. Spiccati i sapori di tabacco, cioccolato e liquirizia. Al palato è equilibrato, con tannini eleganti.

METODO DI PRODUZIONE

A seconda della varietà e dell'andamentale d'annata l'uva, accuratamente selezionata, viene lasciata sui tralci per una leggera surmaturazione. La vendemmia è poi svolta manualmente tra la metà e la fine di ottobre. Le uve surmature, che raggiungono un diverso livello di maturazione a seconda della varietà, vengono raccolte in piccole casse per essere poi trasferite in cantina.

Le uve vengono diraspate e pigiate. La fermentazione dura 20 giorni ad una temperatura controllata di 20-24° C. Dopo la svinatura il vino viene fatto maturare in tonneaux, per poi continuare in tini troncoconici fino all'imbottigliamento.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Perfetto abbinato a carni alla griglia. Eccellente con succulenti primi piatti di pasta, salsicce, funghi e tartufo. Si abbina bene a salumi e formaggi di media stagionatura. Temperatura di servizio 16 – 18°C.

Gradazione Alcolica 13,5% vol.

Formati disponibili 750 ml

