

MONTEZOVO

UVE E VIGNETO

Area di produzione Anfiteatro Morenico di Rivoli Veronese, entroterra del Lago di Garda

Vitigni Pinot Grigio 100%

Dati di Vigneto

Vigneto Wohlgemuth, Tenuta di Caprino Veronese, entroterra del Lago di Garda. Il vigneto si trova nella piana dell'anfiteatro, su un suolo di natura morenico-sedimentaria. Il sistema di allevamento è Guyot, con densità di impianto pari a 7.000 cp/ha ed una resa per ettaro di 90 quintali.

Viticultura Biologica: i vigneti sono convertiti ad agricoltura biologica e certificati per il rispetto della biodiversità, secondo lo standard "Biodiversity Friend".

PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

Vendemmia

L'epoca di raccolta inizia ai primi di settembre. La vendemmia è manuale: l'uva viene raccolta in cassette, per mantenere la perfetta integrità dei grappoli, e raffreddata per 12 ore prima di essere messa in pressa.

Vinificazione e affinamento

Dopo una leggera macerazione a freddo in riduzione di ossigeno, si prosegue con la pressatura soffice a cui segue la decantazione del mosto naturale per 24 ore. La lenta fermentazione dura circa 15/20 giorni. Parte del mosto viene fermentato in barrique, parte in acciaio. Il vino rimane sui propri lieviti, per circa 9 mesi, con ripetuti bâtonnage fino all'imbottigliamento.

ANNATA 2022

Note organolettiche

Giallo paglierino intenso, limpido e consistente. Il bouquet ricorda la frutta matura, come l'albicocca e la pesca, seguita da delicate sfumature più dolci, come la vaniglia e lo zucchero filato, con un finale di mandorla fresca.

Abbinamenti consigliati

Vino bianco versatile e di carattere. Si abbina a tanti piatti e specialità, dal pesce alla carne bianca, dalle preparazioni a base d'uovo alla cucina esotica e più speziata.

Temperatura di Servizio: 8 – 10° C

Gradazione Alcolica
13% vol.

Acidità totale
5,66 gr/l

Residuo zuccherino
2,60 gr/l

Formati disponibili

750 ml

FORTE WOHLGEMUTH PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2022



www.montezovo.com

