

MONTEZOVO

MONTEBALDO BARDOLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

UVE E VIGNETO

Area di produzione

Vigneti della nostra Tenuta a Caprino Veronese, ad un'altitudine compresa tra i 250 e i 300 metri sul livello del mare. Viticoltura Biologica : i vigneti sono convertiti ad agricoltura biologica e certificati per il rispetto della biodiversità, secondo lo standard "Biodiversity Friend".

Vitigni Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 20%

NOTE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino brillante. Giovane, fragrante, dai caratteristici profumi di piccoli frutti rossi, spezie, con accenni floreali ed erbacei. Armonico ed equilibrato.

METODO DI PRODUZIONE

La vendemmia inizia solitamente ad inizio ottobre.

All'arrivo in cantina le uve vengono diraspate e pigiate. La fermentazione avviene in vasche in acciaio inox a temperatura controllata di 20°-24° C e dura circa 10 gg. Seguono rimontaggi, svinatura e travasi. Il vino ottenuto rimane in contatto con i lieviti e successivamente in acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo sia con piatti estivi, come pasta e verdure, carni bianche, sia con abbinamenti più invernali, con castagne e funghi. Servire a 16-18° C.

Gradazione Alcolica 13,5% vol.

Formati disponibili 750 ml

