MONTEZOVO

VALPOLICELLA
SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

UVE E VIGNETO

Area di produzione Valpolicella Orientale

Vitigni Corvina 70%, Corvinone 20%, Rondinella 10%

Dati di Vigneto

Uve provenienti dagli appezzamenti più elevati della nostra Tenuta di Tregnago, in Valpolicella Orientale, ad un'altitudine media di 550 metri. Tutti i vigneti sono allevati a Guyot. Il suolo è prevalentemente calcareo marnoso misto a terreno sedimentario. Le rese per ettaro mediamente sono intorno ai 60 quintali. Viticultura sostenibile: l'azienda è certificata per il rispetto della biodiversità in vigneto, secondo lo standard “Biodiversity Friend”.

Viticultura sostenibile: l'azienda è certificata per il rispetto della biodiversità in vigneto, secondo lo standard “Biodiversity Friend”.

PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

Vendemmia

La vendemmia inizia, solitamente, nei primi giorni di Ottobre. Le uve vengono selezionate e raccolte manualmente.

Vinificazione e affinamento

Le uve vengono diraspate e pigiate. La fermentazione in vasche di acciaio dura circa 15-20 giorni a 20°-24° C. Il nuovo vino viene quindi separato dalle bucce tramite pressa soffice. Il vino viene lasciato a maturare in tini troncoconici per 12 mesi. Segue ulteriore affinamento in bottiglia di altri 6 mesi.

Note organolettiche

Rubino. Introduce sentori di marasca, mora e ribes con nuance di viola e garofano, poi leggere note di erba sfalciata con punta di pepe. Sorso improntato sulla freschezza con tannini un po' ruvidi; persiste la componente fruttata nel finale acidulo e amaricante.

Abbinamenti consigliati

Adatto all'abbinamento con primi piatti con sughi di carne, secondi di carne alla griglia e salumi. Per la sua struttura superiore è adatto anche all'abbinamento con piatti più complessi come arrosti e filetti al pepe verde.

Temperatura di Servizio: 16° - 18° C.

Gradazione Alcolica 13,5% vol.

Formati disponibili 750 ml