



Art.-Nr.: 40520

MONTEZOVO SYRMA ROSATO VERONESE

KATEGORIE	Neu im Sortiment Empfehlungen
REBSORTEN	Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella
HERKUNFT	Italien
ANBAUREGION	Veneto
QUALITÄTSSTUFE	Indicazione geografica protetta (IGP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	13,0 % Vol.
TRINKTEMPERATUR	8-10
VERSCHLUSS	Naturkorken
EAN	8032825760014
AUSBAU	60% Corvina, 20% Corvinone, 20% Rondinella

BODEN

Die Weinberge befinden sich im nördlichen Bereich von Verona in mehreren Parzellen auf den Moränenhügeln des Gardasees. Die Böden bestehen überwiegend aus Moränensteinen, Kies und Sand. Das Erziehungssystem ist hauptsächlich Guyot mit einem Hektarertrag von etwa 90 Tonnen. Die gesamte Bewirtschaftung läuft nach biologischen Prinzipien und ist als solche zertifiziert.

BESCHREIBUNG

Die Ernte beginnt Ende September. Die Trauben werden in einer einzigen Lage in Kisten gelegt, um sie in perfektem Zustand zu erhalten. Nach der Lese bleiben die Trauben etwa 10 Stunden lang bei niedrigen Temperaturen zur Mazeration direkt in der Presse. Anschließend erfolgt ein sanftes Pressen sowie eine natürliche Dekantation des Mosts über 24 Stunden. Die Gärung dauert etwa 20 Tage und findet in inerten Behältern statt. Nach der Gärung reift der Wein vier Monate lang auf der Feinhefe, bevor er abgefüllt wird.

Der MZ Syrna Rosato erstrahlt in einem zarten lachsrosafarbenen Ton. Er zeigt ein duftendes, harmonisches und feines Bouquet, mit floralen Noten, die an Rosen erinnern, begleitet von Aromen von Granatapfel und kleinen roten Früchten. Am Gaumen ist der Wein ausgewogen, mit

MONTEZOVO | ITALIEN | VENETO



einer angenehmen würzigen Note.

Der MZ Syrna Rosato ist ein vielseitiger Wein, der glasweise genossen werden kann und sich hervorragend als Begleiter zu einer Vielzahl von Gerichten der mediterranen Küche eignet. Er bereichert jede Mahlzeit und verleiht besonderen Genussmomenten das gewisse Etwas.

Er eignet sich perfekt als Aperitif und harmonisiert ausgezeichnet mit Risottos, hellem Fleisch und Seefisch.