



Art.-Nr.: 40519

MONTEZOVO VALPOLICELLA SUPERIORE

REBSORTEN	Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella
HERKUNFT	Italien
ANBAUREGION	Valpolicella
QUALITÄTSSTUFE	Denominazione di origine controllata (DOC)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	13,5 % Vol.
RESTSÜßE	6,1 g/l
SÄUREGEHALT	5,9 g/l
TRINKTEMPERATUR	16-18
VERSCHLUSS	Naturkorken
ALLERGENE	Sulfite
EAN	8032825760618
AUSBAU	Corvina 70%, Corvinone 20% , Rondonella 10%

BODEN

Die Weinberge befinden sich in Tregnago auf einer Höhe zwischen 350 und 560 m ü.d.M. Reben mit einem Durchschnittsalter von 10 Jahren. Sonneneinstrahlung: Nord-Süd und Ost-West. Bodenzusammensetzung: Kalkmergel. Trainingssystem: Guyot. Rebdichte 6.000 Stock/ha. Ertrag pro ha: zwischen 6 und 7 Tonnen.

BESCHREIBUNG

Die Ernte beginnt in der Regel Ende September. Die Trauben werden selektiert und handverlesen. Die Trauben werden in die Kellerei gebracht, entrappt und gepresst. Die Gärung findet in inerten Gefäßen statt und dauert etwa 15 Tage. Die Temperatur steigt während dieser Phase auf 20-24°C. Am Ende von Gärung wird der Wein sanft gepresst von den Schalen abgezogen und kommt vor der Abfüllung für einige Monate in inerte Gefäße.

Intensive rubingranatrote Farbe. In der Nase ist er fruchtig und intensiv und erinnert an Aromen von reifen Kirschen und Sauerkirschen, Gewürzen wie Pfeffer, Nelken und Zimt. Am Ende

MONTE ZOVO | ITALIEN | VALPOLICELLA



Hinweise auf Gerstenbonbons und Lakritze. Am Gaumen ist er schmackhaft mit angenehmen und weichen Tanninen. Gut strukturiert.

Es passt perfekt zu Ragout-Vorspeisen, gegrilltem oder gebratenem Rindfleisch. Passt perfekt zu Aufschnitt und mittelreifem Käse.