



Art.-Nr.: 40512

## MONTE ZOVO BARDOLINO

<b>REBSORTEN</b>	Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella
<b>HERKUNFT</b>	Italien
<b>ANBAUREGION</b>	Veneto
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Denominazione di origine controllata (DOC)
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	12,5 % Vol.
<b>RESTSÜßE</b>	6,0 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	5,2 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	16-18
<b>VERSCHLUSS</b>	Naturkorken
<b>AUSBAU</b>	Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 20%

### BODEN

Die Weinberge befinden sich in Caprino Veronese auf einer Höhe zwischen 250-300 Metern ü.NN. Die Reben sind zwischen 10 und 20 Jahren alt und im Guyot Erziehungssystem bei einer Dichte von 6.000 Stock / Hektar angepflanzt. Die Weinberge sind nach Süden exponiert. Die Bodenzusammensetzung ist hauptsächlich moränisch (altes Gletscher Geröll). Die Weinberge werden biologisch zertifiziert und bewirtschaftet.

### BESCHREIBUNG

Die Ernte beginnt normalerweise zwischen Ende September und Anfang Oktober. Nach der Lese werden die Beeren von den Rappen getrennt und leicht angepresst. Die Gärung läuft über 10 Tage in Edelstahltanks. Während dieser Phase liegen die Temperaturen zwischen 20° und 24° C. Nach der Gärung lagert der Wein auf seiner Feinhefe, bis er in Flaschen abgefüllt wird.

Brillante rote Farbe. Jugendlich, duftend, mit charakteristischen Aromen von roten frischen Früchten. Gut ausbalanciert im Mund. Er passt perfekt zu Sommergerichten wie Pasta, weißem Fleisch und Winterrezepten mit Kastanien und Pilzen.