



Art.-Nr.: 40516

## MONTE ZOVO CALINVERNO

<b>REBSORTEN</b>	Cabernet Sauvignon, Corvina Veronese, Corvinone, Croatina, Rondinella
<b>HERKUNFT</b>	Italien
<b>ANBAUREGION</b>	Veneto
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Indicazione geografica protetta (IGP) Rosso Veronese
<b>FLASCHEGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	15,0 % Vol.
<b>RETSÜßE</b>	9,0 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	5,8 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	16-18
<b>VERSCHLUSS</b>	Naturkorken
<b>EAN</b>	8032825760823
<b>AUSBAU</b>	70% Corvina & Corvinone, 20% Rondinella, 5% Croatina, 5% Cabernet Sauvignon

### BODEN

Die Weinberge befinden sich in Caprino Veronese auf einer Höhe zwischen 250-300 Metern ü.NN. Die Reben sind zwischen 12 und 25 Jahren alt und sowohl im Guyot als auch Pergola Erziehungssystem angepflanzt. Die Rebendichte beträgt 6.500 Stock / Hektar bei Guyot und 3300 Stock / Hektar bei Pergola, bei einem durchschnittlichen Ertrag von 8 Tonnen / ha. Die Bodenzusammensetzung ist hauptsächlich moränisch (altes Gletscher Geröll). Die Weinberge werden biologisch bewirtschaftet.

### BESCHREIBUNG

Die Trauben für diesen Wein werden sehr spät und im überreifen Zustand geerntet. Je nach Jahrgang bleiben die Trauben 2 bis 4 Wochen länger als üblich an den Reben hängen. In jedem Fall beginnt die Ernte nicht vor Ende Oktober. Das Ergebnis ist eine natürliche Trocknung der Trauben und Aufkonzentrierung der Inhaltsstoffe.

Nach einer sorgfältigen Trocknung werden die Trauben eine Schicht hoch auf Plastikboxen gelegt



und in einer speziellen Anlage für 20 bis 30 Tage einer physikalischen Trocknung unterzogen. Die durchschnittliche Reduzierung des Wassergehalts in den Beeren liegt zwischen 20% und 25%. Dieses Verfahren zur Trocknung der Trauben nennt man „Appassimento“.

Nach dem Sammeln in der Trocknungsanlage werden die Trauben zum Weingut gebracht. Hier werden sie entrappt und angepresst. Vor der Gärung mazeriert die Maische bei 2 bis 5° C. Die Gärung dauert zwischen 20 und 25 Tagen und findet bei Temperaturen zwischen 20° und 24° C statt. Nach der Gärung wird der Wein von der Maische getrennt und 24 Monate in Barrique und Tonneau Fässern gereift. Vor seiner Veröffentlichung reift der Wein weitere 12 Monate auf der Flasche.

Intensives und helles Rubinrot. Markante Kirschtöne mit Düften von süßer Würze, Vanille und Lakritz. Am Gaumen zeigt er ein großartiges Gleichgewicht zwischen Säure und jungen Tanninen. Gutes Alterungspotential. Passt gut zu strukturierter Küche, wie zu langsam gegarten Fleisch und Eintopf. Ausgezeichnet mit gereiftem Käse.