



Art.-Nr.: 40513

## MONTE ZOVO VALPOLICELLA

<b>REBSORTEN</b>	Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella
<b>HERKUNFT</b>	Italien
<b>ANBAUREGION</b>	Valpolicella
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Denominazione di origine controllata (DOC)
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	13,0 % Vol.
<b>RESTSÜßE</b>	6,3 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	5,3 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	16-18
<b>VERSCHLUSS</b>	Naturkorken
<b>EAN</b>	8032825760359
<b>AUSBAU</b>	60% Corvina, 30% Corvinone, 10% Rondinella

### BODEN

Die Weinberge befinden sich in Tregnago auf Kalkmergelböden in einer Höhe zwischen 350 und 560 Metern ü.NN. Die Reben haben ein durchschnittliches Alter von 10 Jahren und sind im klassischen Guyot System erzogen. Die Pflanzdichte beträgt 6000 Stock / Hektar bei 6-7 Tonnen / Hektar. Die Bewirtschaftung ist biologisch zertifiziert.

### BESCHREIBUNG

---

MONTE ZOVO | ITALIEN | VALPOLICELLA



Die Ernte beginnt normalerweise Ende September. Die Trauben werden selektiert und von Hand gelesen. Im Weingut werden die Trauben entrappt und leicht angepresst. Die Gärung findet im Edelstahltank bei 20°-24° C statt und dauert insgesamt 15-20 Tage. Sobald die Gärung beendet ist, läuft der Wein von der Maische und geht in Edelstahltanks, um für einige Monate auf seinen Hefen bis zur Abfüllung zu verbleiben.

Lila Rot. Intensive Aromen von schwarzen Kirschen. Hinweise von Bittermandeln und reifen Früchten. Voller Körper bei intensiven, aber weichen Tanninen. Langer Nachgeschmack. Ein Rotwein, der hervorragend zu rotem Fleisch und vielen mediterranen Rezepten passt.