

MONTE ZOVO
AZIENDA AGRICOLA



AZIENDA AGRICOLA MONTE ZOVO VENETO

Valpolicella DOC „Classici“

Jahrgang:	2015
Farbe:	intensive tiefrote Farbe
Geschmack:	trocken
Rebsorte:	Corvina, Corvinone, Rondinella;
Anbauzone:	Alta Val d'illasi, Mezzane di Sopra & Collina di Tregnago, 350-500m ü.d.M.
Böden:	kalkhaltige Mergelböden
Erziehungssystem:	Guyot
Vinifikation:	Gärung für ca. 10 Tage in Edelstahlbehältern bei einer kontrollierten Temperatur von 20-24°C;
Ausbau:	6 Monate in Edelstahl & 6 Monate auf der Flasche
Produzierte Flaschen:	k.A.
Alkohol:	13,50% vol.
Restzucker:	7,25 g/l
Gesamtsäure:	5,80 g/l

Beschreibung: Stolz auf seine Herkunft, die Hügel & die weiten grünen Flächen erinnernd, voller Respekt für Tradition & Natur. Die Quintessenz des Valpolicella kommt in diesem Wein zum Ausdruck. Die Trauben für diesen Klassiker reifen auf 350-500m ü.d.M. & verleihen ihm sein fruchtiges Aroma, eine angenehme Würze & Ausgeglichenheit. Die Familie Cottini bezeichnet ihn als ihre Interpretation eines großartigen, zeitlosen Klassikers.

Kostnotiz: intensive tiefrote Farbe; Duft nach roten Beeren & Kirschen; fruchtig, würzig, harmonisch;

Speiseempfehlung: Der ideale Begleiter für warme Vorspeisen mit Tomatensauce. Sehr gut zu gegrilltem Schweine-, Kalb- & Rindfleisch.

Ideale Serviertemperatur: 16-18°C

