



MONTE ZOVO CROCEVENTO PINOT NERO IGT

25610



Aperitif



Fjerkræ



Kalv



Lam



Pasta

BESKRIVELSE

Monte Zovo, Crocevento, Pinot Noir, Veneto

Monte Zovo er navnet på den bakkeskråning, hvor hovedkvarteret og vingården er placeret. Her ligger en moderne og bæredygtig vingård, som blev totalt renoveret i 1995 med miljøvenlighed som første prioritet. I dag er Monte Zovo blandt de mest økologiske vingårde i Italien.

Monte Zovo-vinene fremstilles udelukkende med druer fra vingårde, der ejes af Cottini-familien. Det er Diego Cottini, der i dag har ansvaret for de 140 ha vinmarker. De er beliggende i tre områder: I Caprino Veronese (på Monte Zovo-bakken), hvor vingården er beliggende; Tregnago i Val d'Illasi, hvor Fruttaio-tørringsanlægget er placeret, og i området Desenzano, hvor Lugana-vinmarkerne er beliggende.

Vinmarken hvor druerne til Monte Zovo, Crocevento, Pinot Noir, Veneto kommer fra, er beliggende i 925 meters højde nær landsbyen Spiazzi øst for Gardasøen.

Pinot Noir vinstokkene er mellem 7 og 10 år gamle, og der høstes kun 1 kg druer pr. vinstok. Alle druer håndplukkes.

Vinifikationen foregår ved lav temperatur (20-24 C) for at bevare frugtrigdommen i vinen. Herefter lagres den på 225 liters franske egefade i 12 - 18 måneder, inden den tappes på flaske. Her ligger vinen i 12 måneder, før den frigives til salg.

Monte Zovo, Crocevento, Pinot Noir, Veneto har en let lys rød farve med orange reflekser. I både duft og smag fornemmer man røde bær som modne kirsebær og blommer. Tanninerne i vinen er blide og bløde, hvilket giver vinen en silkeblød finish.

Serveringstemperatur 16-18 C

Land
Italien

Region
Veneto

Distrikt
Valpolicella

Årgang
2018

Alc %
14.5

Lukning
Korkprop

Størrelse
75 cl

Antal pr. kolli
6

Anvendelse
Aperitif, Fjerkræ, Kalv, Lam, Pasta

Lagring
12 måneders fadlagring

Potentiale
1-3 år, Drikkeklar

Skala rødvin
Fyldig

Tilføj til kurv antal (B2C)
0

Tilføj til kurv antal (B2B)
0