



Art.-Nr.: 40520

MONTE ZOVO SYRMA CHIARETTO DI BARDOLINO

KATEGORIE	Neu im Sortiment Empfehlungen
REBSORTEN	Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella
HERKUNFT	Italien
ANBAUREGION	Veneto
QUALITÄTSSTUFE	Denominazione di origine controllata (DOC)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	13,0 % Vol.
TRINKTEMPERATUR	8-10
VERSCHLUSS	Naturkorken
EAN	8032825760014
AUSBAU	60% Corvina, 20% Corvinone, 20% Rondinella

BODEN

Die Weinberge befinden sich im nördlichen Bereich von Verona in mehreren Parzellen auf den Moränenhügeln des Gardasees. Die Böden bestehen überwiegend aus Moränensteinen, Kies und Sand. Das Erziehungssystem ist hauptsächlich Guyot mit einem Hektarertrag von etwa 90 Tonnen. Die gesamte Bewirtschaftung läuft nach biologischen Prinzipien und ist als solche zertifiziert.

BESCHREIBUNG

Die Ernte beginnt Ende September. Die Trauben werden eine Schicht hoch auf die Kisten gelegt, um sie in perfektem Zustand zu erhalten. Die Trauben werden etwa 10 Stunden lang bei niedrigen Temperaturen direkt in der Presse mazeriert, um das zarte rosa aus den Beerenschalen zu extrahieren. Die Pressung der Trauben erfolgt sanft, bei niedrigem Druck. Die anschließende Gärung dauert 20 Tage und findet in inerten Gefäßen statt. Der Wein reift 4 Monate auf seiner Feinhefe, bevor er in Flaschen abgefüllt wird.

Helle lachsrosa Farbe. Ein duftiger Wein, harmonisches und feines Bouquet, mit floralen Noten, die an Rosen erinnern, kombiniert mit Granatapfel und kleinen roten Früchten. Ausgewogen, mit angenehm würziger Note.

MONTE ZOVO | ITALIEN | VENETO

Es ist ein Wein, den man zu Speisen genießen sollte. Er versteht es, Emotionen am Tisch zu vermitteln und den Genuss der besten Gänge der mediterranen Küche zu bereichern.

