Art.-Nr.: 40518

MONTE ZOVO CALIGO ROSSO VERONESE

REBSORTEN	Cabernet Sauvignon, Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella
HERKUNFT	Italien
ANBAUREGION	Veneto
QUALITÄTSSTUFE	Indicazione geografica protetta (IGP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	13,5 % Vol.
RESTSÜßE	10,5 g/l
SÄUREGEHALT	5,3 g/l
TRINKTEMPERATUR	16-18
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	40% Corvina, 40% Corvinone, 10% Rondonella, 10% Cabernet Sauvignon

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.

BESCHREIBUNG

Je nach Rebsorte und saisonaler Witterung werden die Trauben zwischen 2 und 3 Wochen am Rebstock bis zur Überreife hängen gelassen. Die Ernte erfolgt von Hand und findet in der Regel zwischen Mitte und Ende Oktober statt. Das Ergebnis ist eine natürliche Trocknung der Trauben und in Folge eine Aufkonzentrierung der Beereninhaltsstoffe. Zum Zeitpunkt der Ernte reifen die Trauben je nach Sorte ungleichmäßig und werden in kleine Kisten gelegt, um innerhalb der Kellerei bewegt zu werden.

Die Trauben werden von Hand gelesen und in die Kellerei gebracht, wo sie entrappt und gepresst werden. Die Fermentation dauert 25-30 Tage bei einer kontrollierten Temperatur von 20°-24° C. Nach dem Abstich des Mostes reift der Wein für 12 Monate in Barriques, Tonneaux und

zylindrischen Holzfässern. Anschließend Verfeinerung in Edelstahltanks.

Intensive rote Farbe. In der Nase ist er komplex, mit kräutrigen Noten von Heu und getrockneten Blumen, gefolgt von fruchtigen Noten wie Brombeere, Himbeere und Kirsche sowie klaren Aromen von Tabak, Schokolade und Lakritze. Am Gaumen ist er ausgewogen, mit eleganten Tanninen. Passt perfekt zu gegrilltem Fleisch. Ausgezeichnet zu saftigen ersten Gängen mit Nudeln, Würstchen, Pilzen oder Trüffeln. Er passt gut zu Aufschnitt und mittelreifem Käse.