

Monte Zovo - Chiaretto di Bardolino DOC

Vénétie - Italie

Le domaine :

Monte Zovo se situe dans l'arrière-pays du lac de Garde, dans des positions uniques pour l'exposition et l'expression du terroir. Il s'étend tout autour de la cave de Caprino Veronese, dans la magnifique zone de l'amphithéâtre morainique de Rivoli. Il se caractérise par une grande biodiversité puisque les vignobles qui le composent sont situés à des altitudes très différentes, allant de 350 mètres et s'élevant jusqu'à 850 mètres au-dessus du niveau de la mer.



Cépages : 60% Corvina 20% Corvinone 20% Rondinella

Appellation d'Origine : Chiaretto di Bardolino DOC



Viticulture :

les vignes sont situées en Caprino Veronese, à 250-300 mètres d'altitude. Vignes de 10 à 20 ans, exposées au sud, sur des sols rocheux et des cailloux de type calcaire.

L'ensemble du domaine est certifié pour son respect de la biodiversité selon les critères "bio-diversity friendly".



Vinification :

Vendange à maturité fin septembre, où les raisins sont sélectionnés et cueillis à la main. Macération à froid avant un léger pressurage, suivie d'une fermentation en cuves inox.

Elevage sur ses lies fines jusqu'à sa mise en bouteille.



Dégustation :

Couleur rose saumon pâle.

Bouquet fin et équilibré au caractère gracieux, donnant des sensations florales, de fraise et de petits fruits rouges.

Alcool : 12.5 %



Accords mets et vin :

il se marie parfaitement avec les pâtes au pesto, les pâtes aux légumes, les pizzas et certains poissons grillés tels que le thon.

Sa fraîcheur en fait un accord parfait avec des recettes végétariennes.

Conseils de consommation :

A boire sans attendre.

Température de service : 10-12 °C.

Continent du Vin

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



CONTINENT DU VIN

Le Pinier - 44690 CHATEAU-THEBAUD
02 40 65 62 53 - contact@continentduvin.com
www.continentduvin.fr