



# MONTE ZOVO BARDOLINO

La famille Cottini est propriétaire de Monte Zovo depuis le début du XXème siècle. Le domaine offre une palette de terroir remarquable à quelques encablures du Lac de Garde entre 300 et 850 mètres d'altitude. Monte Zovo possède trois domaines différents, le premier dans la région de Valpolicella, le second près de Bardolino, et le dernier sur l'AOC Lugana. Monte Zovo propose ici la cuvée Chiarretto di Bardolino, l'une des appellations les plus réputées d'Italie pour les rosés.

**Italie**

**Venetie**

**Chiarretto di  
Bardolino DOC**

**Cépage :** 60% Corvina 20% Corvinone 20% Rondinella

**Type de culture :** Proche Bio

**Terroir :**

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 vendangés 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.

**Notes de dégustation**

De couleur rose saumon, son nez révèle des notes florales de roses et de géranium auxquelles se mêlent des notes fruitées de fraises et de petits fruits rouges. La bouche est fraîche, douce, et raffinée avec une légère salinité.

**Accord Mets et Vin**

Pâtes au pesto, pâtes aux légumes, les pizzas et certains poissons grillés tels que le thon. Sa fraîcheur en fait un accord parfait avec des recettes végétariennes.

**Température**

10/12°C

**Garde**

2/4ans



CONTINENT DU VIN

Le Pinier - 44690 Château Thébaud

02 40 65 62 53 - continentduvin@gmail.com

www.continentduvin.fr



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