



MONTE ZOVO SOAVE

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 Soave, sur l'appellation éponyme située à quelques kilomètres de Vérone.

Italie

Venetie

Soave DOC

Cépage : 70% Garganega 30% Trebbiano di Soave

Type de culture : Proche Bio

Terroir :

les vignes sont situées sur l'aire d'appellation de Soave à quelques kilomètres de Vérone entre 100 et 200 mètres d'altitude. Les vignes sont conduites en pergola pour protéger les raisins du soleil et de la grêle

Vinification :

Vendange à maturité mi septembre. Fermentation à froid à environ 15 °C en cuves inox. Élevage sur ses lies fines pendant 5 mois jusqu'à sa mise en bouteille.

Notes de dégustation

De couleur jaune pâle avec des reflets verdâtre, son nez révèle des notes florales et fraîches combinées avec des notes de fruits blancs. La bouche est fraîche et minérale.

Accord Mets et Vin

Parfait avec du poisson cru (ceviche), des fruits de mer, des viandes blanches et des fromages de chèvres.

Température

8/10°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.

