

Civaie Ceruleo



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Veneto
APELACJA	Rosso Veronese IGT
SZCZEP	Corvina, Molinara, Rondinella
RODZAJ	Półwytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Niezwykłe przyjemne zestawienie aromatów dojrzałych jeżyn, malin i wiśni, suszonych kwiatów oraz świeżych ziół. Po chwili ujawniają się też nuty ciemnej czekolady, lukrecji, tytoniu i suchego siana.

Smak:

Dobra koncentracja smaku, który wyraźnie nawiązuje do aromatu wina. Na pierwszym planie dojrzałe owoce oraz lekka kwiatowość, za nimi zioła i słodkie przyprawy, z lukrecją na czele. Lekko zarysowana słodycz świetnie podkreśla owocowy charakter wina i współgra z wyważoną tanią.

Potrawy:

Sery dojrzewające, polenta z grzybami

Więcej informacji:

Najnowsza pozycja w portfolio Monte Zovo. Etykieta pojawiła się na rynku po raz pierwszy w 2021 roku.

Wino powstaje z lekko przezrząłych owoców, zbieranych 3-4 tygodnie po zbiorach. Fermentuje w zbiornikach ze stali nierdzewnej, a następnie dojrzewa przez kilka miesięcy w drewnianych beczkach pojemności 900 l.

Monte Zovo



Firma winiarska rodziny Cottini to dwie wspaniałe posiadłości leżące w samym sercu Valpolicella na wzgórzach charakteryzujących się najlepszymi warunkami do produkcji win wysokiej jakości. Powierzchnia upraw to 73 hektary. Pierwsza posiadłość **Monte Zovo** leży na zboczach Monte Baldo na wysokości 300 m n.p.m blisko jeziora Garda w strefie Bardolin o DOC gdzie hoduje się winogrona do produkcji linii Ca Linverno. Drugi majątek o nazwie Palazzo Maffei leży na wysokości 400m n.p.m. tworząc idealne warunki do hodowli winogron przeznaczonych do produkcji Amarone, Recioto, Valpolicella i Ripasso. Obecny właściciel Diego Cottini w celu osiągnięcia prestiżowego produktu końcowego osobiście nadzoruje produkcję. Winnica stosuje najnowocześniejsze technologie, które w połączeniu z doświadczeniem i pasją Diego doprowadziły do najwyższej jakości produktów.