MONTEMAZZANO

CORVINA VERONESE
Indicazione geografica tipica

VITIGNI E VINIFICAZIONE
Ottenuto da Corvina Veronese in purezza coltivata sulle colline moreniche gardesane e vendemmiata nella seconda metà di settembre. Il vino riposa in grandi botti di legno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Ricordi di ciliegia matura, sentori di frutti di bosco, con note di spezie e leggere venature di vaniglia. Vino di buon corpo, caldo ed avvolgente e dai tannini morbidi, coniuga la presenza fruttata con note speziate nel finale.

ABBINAMENTI
Si sposa perfettamente con la cucina autunnale e invernale all'italiana, con carni alla brace e formaggi di media stagionatura.
Alcol: 13,5% vol
Temperatura di servizio: 18°/20° C

GRAPES AND VINIFICATION
Produced with 100% Corvina Veronese grown on the morainic hills of the lake. This wine matures in large oak Slavonian barrels.

TASTING NOTE
Suggestions of ripe cherries and scents of berry fruits, with spicy (pepper) notes and faint vanilla hints. This good-bodied wine is rich and mouth-filling: it is characterized by gentle tannins, considerable fruit and spicy notes on the finish.

SERVING SUGGESTIONS
It goes perfectly with barbecued meats and moderately mature cheeses.
Alcohol: 13.5% vol
Serving Temperature: 18°/20° C

REBSORTEN UND AUSBAU
Montemazzano wird rebsortenrein aus Corvina Veronese hergestellt. Die Weinberge liegen auf den Moränenhügeln im Hinterland des Gardasees. Die Weinlese findet Ende September statt. Montemazzano wird in großen Fässern aus slowenischer Eiche ausgebaut.

ANMERKUNGEN ZUR WEINPROBE
In der Nase reife Kirschen und Waldfrüchte, insbesondere Johannisbeeren und Himbeeren, mit einer leichten Gewürznote (Pfeffer und Zimt). Montemazzano ist ein strukturierter, warmer und geschmeidiger Wein mit weichen Tanninen und einer ausgeprägt fruchtig-würzigen Note im Abgang.

PASST GUT ZU
Montemazzano passt sehr gut zu gegrilltem Fleisch und mittelreifem Käse.
Alkoholgehalt: 13,5%
Servier- und Trinktemperatur: 18°/20° C