



MONTELVINI

Collezione Vintage

ZUITÈR

MONTELLO DOCG

Rosso



Vino tipico della collina del Montello, nelle Prealpi trevigiane, ottenuto da uve Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot. Il nome del vino prende origine dalla “zuita”, in dialetto veneto la civetta, che popola le “terre rosse”, ricche di ferro e argilla, e che dà il nome ai terreni della famiglia Serena a Venegazzù. Il vino ancora giovane e ricco in tannini necessita di un lieve affinamento in legno (la sosta si prolunga per 12 mesi) per raggiungere l’obiettivo di un delicato equilibrio organolettico.

La Vinificazione

La vinificazione viene fatta in rosso. La fermentazione avviene in vasche di acciaio con controllo della temperatura, le tecniche estrattive sono i rimontaggi giornalieri e delestage per ottenere un’ estrazione delicata dalle bucce dei composti di qualità: polifenoli e sostanze coloranti. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente nel periodo successivo alla fermentazione alcolica. Il vino ancora giovane e ricco in tannini necessita di un lieve affinamento in barrique (la sosta si prolunga per 12 mesi) per raggiungere l’obiettivo di un delicato equilibrio organolettico. La provenienza dell’essenze del rovere impiegato per accompagnare la maturazione del vino sono scelte a seconda delle annate, utilizzando a discrezione dell’enologo legni di primo o secondo passaggio. In questa fase l’azione dell’ossigeno condensa i tannini ottenendo un bouquet di straordinaria eleganza e un sapore armonico.

Il Vino

Rosso rubino fitto con riflessi granati. Olfatto intenso e persistente con chiare note di piccoli frutti neri; emergono poi in progressione note di spezie dolci e balsamiche. Morbido e armonico, delineato da un tannino integro e strutturato. Finale ampio e avvolgente, di notevole lunghezza, dove ritorna la speziatura balsamica, con note di liquirizia e cacao che si integrano finemente con la matrice tannica. Accompagna piatti di raffinata cucina internazionale, filetto di pepe, arrostiti di carni rosse, brasati e formaggi stagionati.

ALCOOL % VOL	14.00
AC. TOT % AC. TART.	5.50
CONT. G/L ZUCCH.	3.00
SO” MG/L	80
PRESS. ATM.	/
CONT.	0,75 L
	1,5 L
	3 L
BTG PER CARTONE	6



MONTELVINI

Vintage Collection

ZUITÈR MONTELLO DOCG *Rosso*



This wine is typical of the hills of Montello, in the Treviso pre-alps, made from Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon and Merlot. The wine's name originates from "zuita," meaning "owl" in Venetian dialect, which lives on the "red earth" rich in iron and clay, and which gives its name to the land of the Serena family in Venegazzù. The still young wine, rich in tannins need a slight aging in young wood (the process takes 12 months) to achieve the goal of a delicate organoleptic balance.

The Winemaking Process

The vinification takes place with fermentation on the skins.

The fermentation takes place in stainless steel tanks at a controlled temperature, extracting techniques are daily pumpover and delestage for a gentle extraction from the skins of quality compounds: polyphenols and coloring substances. The malolactic fermentation takes place spontaneously in the aftermath of the alcoholic fermentation. The young wine, rich in tannins, needs a slight aging in barrels (for a period of 12 months) to achieve the goal of a delicate organoleptic balance. The oak woods used to accompany the aging of wine are chosen depending on the year, using the enologist's discretion, new or second-use barriques. In this phase, the oxygen condenses the tannins, obtaining a bouquet of extraordinary elegance and a harmonious flavor.

The Wine

Dense ruby red with garnet. An intense and persistent nose, with clear notes of black berries; then progressively emerging hints of sweet and balsamic spices. Soft and harmonious, outlined by an intact and structured tannin. Wide, enveloping finish, of considerable length, which sees the return of balsamic spices, liquorice and cocoa notes that elegantly integrate with the tannic matrix. Accompanies dishes of fine international cuisine, pepper fillet steak, roasted red meats and stews and aged cheeses.

ALCOHOL % BY VOL	14.00
TOT. AC. % TART. AC.	5.50
SUGAR G/L	3.00
SO ² MG/L	80
ATM. PRESS.	/
CONTENTS	0,75 L
	1,5 L
	3 L
BOTTLES PER CASE	6