



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 |