

Civaie Ceruleo



KRAJ	Włochy
JEDNOSTKA MIARY	Butelka
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE	6.00
APELACJA	Rosso Veronese IGT
KOLOR	Czerwone

Więcej informacji:

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

Wino powstaje z lekko przejrzałych 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.

Potrawy:

Polenta z grzybami, sery dojrzewające

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 winogr ona 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.