

## Tenuta Monte Zunta



85% Piedirosso e 15% Cabernet Sauvignon, al naso si apre con intense sensazioni di sottobosco, spezie dolci, frutta sotto spirito, tabacco, cacao e una soffusa percezione minerale e leggermente balsamica. In bocca è pieno e di gran carattere, denso ed avvolgente, dai tannini fitti ed eleganti e piacevolmente fresco ed equilibrato. Vino da servire con tutte le pietanze a base di selvaggina come cinghiale, cervo, camoscio e capriolo. Ottimo anche con brasati di carne, spezzatini di carne rossa, grigliate di manzo e formaggi stagionati. Premi ricevuti: Medaglia d'argento Concours Mondial Des Vins Extremes 2019

Valutazione: Nessuna valutazione

**Prezzo**

Prezzo base, tasse incluse 30,00 €

Prezzo di vendita 30,00 €

Risparmi:

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Tomasone Vini](#)

Descrizione

**Scheda Tecnica**

TENUTA MONTE ZUNTA – CRU

Denominazione Di Origine Controllata

Zona Di Produzione: Tenute Monte Zunta a S. Angelo d'Ischia- punto più meridionale dell'Isola.

Vitigno: Piedirosso & Cabernet Sauvignon

Tipologia del terreno: vulcanico

Esposizione: sud

Altitudine: 450 m slm

Sistema di allevamento: Guyot e alberello

Vendemmia: manuale, a metà ottobre, in cassette da 20kg, alla piena maturazione aromatica dell'uva

Vinificazione ed affinamento: Diraspatura, soffice pigiatura, a cui segue fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (15°C) in silos di acciaio inox refrigerati. Durante la fermentazione con le bucce sono frequenti i rimontaggi per favorire la trasmissione di aromi, tannini e struttura dalle bucce al mosto. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene trasferito in barrique di rovere francese per circa 18 mesi. Minimo e regolato l'utilizzo di solforosa fino all'imbottigliamento.

Tipo di vino: Rosso

Colore: rosso rubino intenso

Note olfattive: fruttato, speziato, frutta rossa, ciliegia sotto spirito, amarena, ribes, prugna, spezie, pepe, liquirizia, cacao

Note gusto – olfattive: secco, caldo, morbido, saporito, intenso, persistente

Temperatura di servizio: 14-16°C

Abbinamenti: formaggi di lunga stagionatura, brasato di manzo, selvaggina, spiedino di carne rossa

Bottiglie prodotte: 2.000

**Recensioni**

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.