

## Civaie Ceruleo



<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>REGION</b>	Veneto
<b>APELACJA</b>	Rosso Veronese IGT
<b>SZCZEP</b>	Molinara , Rondinella , Corvina
<b>RODZAJ</b>	Półwytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750

### Aromat:

Niezwykłe przyjemne zestawienie aromatów dojrzałych jeżyn, malin i wiśni, suszonych kwiatów oraz świeżych ziół. Po chwili ujawniają się też nuty ciemnej czekolady, lukrecji, tytoniu i suchego siana.

### Smak:

Dobra koncentracja smaku, który wyraźnie nawiązuje do aromatu wina. Na pierwszym planie dojrzałe owoce oraz lekka kwiatowość, za nimi zioła i słodkie przyprawy, z lukrecją na czele. Lekko zarysowana słodycz świetnie podkreśla owocowy charakter wina i współgra z wyważoną tanią.

### Potrawy:

Sery dojrzewające, polenta z grzybami

### 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.

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 winogrona 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.