

Tenuta Monte Zunta



Tenuta Monte Zunta, Cru di Piediroso, un vino per grandi occasioni e momenti indimenticabili, prodotto in edizione limitata, uvaggio: 85% Piediroso; 15% Cabernet Sauvignon. - Zona di produzione: Tenuta Monte Zunta a S'Angelo nel comune di Serrara Fontana a 450 s.l.m., parte più meridionale dell'isola d'Ischia.

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

Prezzo base, tasse incluse 30,00 €

Prezzo di vendita 30,00 €

Risparmi:

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Tommasone Vini](#)

Descrizione

Nome del vino: Tenuta Monte Zunta

Alcool: Indicato in etichetta

Uvaggio: 85% Piediroso 15% Cabernet Sauvignon

Zona di produzione: Tenuta Monte Zunta a S'Angelo nel comune di Serrara Fontana a 450 s.l.m., parte più meridionale dell'Isola d'Ischia

Vinificazione: Il Piediroso è uno dei vitigni di sicura provenienza indigena dell'Isola D'Ischia. Le uve dopo aver subito un estremo diradamento in pianta nel mese di giugno, vengono raccolte e riposte in piccole cassette per un leggero appassimento. Segue poi la diraspatura e la pigiatura soffice. Il mosto così ottenuto viene posto a fermentare con lieviti indigeni rimanendo a contatto con le bucce per circa 20 giorni. Durante questa fase sono frequenti i rimontaggi per favorire il passaggio del colore e delle componenti nobili caratteristiche di un rosso importante dalle bucce al mosto in fermentazione. Dato corso alla svinatura, il vino rimarrà a riposare in tonneaux di rovere francese da 5 hl per circa 6 mesi. Il vino viene posto al giudizio del consumatore solo dopo un ultimo giusto periodo di affinamento in bottiglia.

Temperatura di servizio: Meglio se scaraffato qualche tempo prima, va servito a 18– 20°C

Note di degustazione:

Al naso si apre con intense sensazioni di sottobosco, spezie dolci, frutta sottospirito, 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.

Abbinamenti:

Vino da servire con tutti i secondi piatti di selvaggina come cinghiale, cervo, camoscio e capriolo. Ottimo anche con brasati di carne e formaggi stagionati.

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.