Montelvini presenta Zuiter, il nuovo Montello Docg

evid-7fb0262b

Debutto a Vinitaly per Zuiter Montelvini, il nuovo rosso Montello Docg che arriva in questi giorni sul mercato. A tenere a battesimo il nuovo nato, Davide Oltolini, critico e giornalista enogastronomico, volto della rubrica Saperi i Sapori, all'interno di Uno Mattina in Famiglia in onda su Rai Uno.

montelvini«Un vino assolutamente interessante per la sua ecletticità - ha detto Oltolini -. La sua particolare complessità olfattiva, una piacevole acidità e una buona persistenza lo rendono adatto all'abbinamento sia a piatti semplici, come un bollito o un arrosto, sia a piatti elaborati e complessi. Il nuovo nato in casa Montelvini ha insomma tutte le caratteristiche per accompagnare egregiamente l'alta cucina».

Zuiter deve il suo nome alla Zuita, termine dialettale per indicare la civetta, animale che ancora oggi fa capolino tra i vigneti che circondano la cantina a Venegazzù (Treviso) nel cuore del Montello. Un territorio da sempre celebre per i grandi vini rossi, in particolare prodotti da uve Cabernet e Merlot, oggi tutelati dalla nuova Docg Montello che Montelvini è tra i primi ad adottare.

«La nostra - spiega Alberto Serena, vicepresidente Montelvini - è l'unica Docg italiana con vitigni di origine bordolese, segno della particolare vocazione per queste varietà delle Terre Rosse del Montello, così chiamate per la presenza di ferro e argilla. Una denominazione che si affianca ad un'altra Docg, quella del Prosecco Superiore di Asolo».

Frutto dell’annata 2011, Zuiter Montello Docg è stato affinato per 12 mesi in botti di legno per poi sostare lungamente in bottiglia. Ottenuto dal taglio di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, presenta colore rosso rubino con riflessi granati. All’olfatto è intenso e persistente, con sentori di piccoli frutti neri, note di spezie dolci e balsamiche; in bocca è morbido e armonico, giustamente tannico; lascia un gusto ampio e avvolgente, di notevole persistenza.

Il nuovo Montello Docg Zuiter si può acquistare in enoteca a un prezzo compreso tra i 14 e i 16 euro.