



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



La Montecchia

TURCA

SCHEDA TECNICA

Il recupero della turca si deve proprio alla cantina dei Conti Emo Capodilista, La Montecchia: l'obiettivo è ridare nuova vita a una perla enoica come la turca, vitigno storicamente attestato nel padovano e in Trentino, oggi praticamente sconosciuto.



TIPOLOGIA

Rosso



DENOMINAZIONE

Colli Euganei DOC



UVAGGIO

Turca



EVOLUZIONE

3-4 anni



GRADO ALCOLEMICO

11% vol



TEMPERATURA IDEALE

16-18° C



CALICE




medio



La Montecchia

TURCA

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  rosso rubino tenue;
-  ha un bouquet fragrante, di frutti rossi, spezie e sottobosco;
-  al palato è levigato, fresco e aromatico, con il frutto in primo piano. Un leggero tono abboccato è bilanciato dall'acidità e da un delizioso tocco aspro e minerale che stimola la beva.

freschezza
90%



sapidità
88%

corpo
80%

morbidezza
90%

tannicità
78%

VINIFICAZIONE

-  Turca in purezza, un'uva praticamente sconosciuta salvata da questa cantina.
-  Dopo la fermentazione dell'uva, il vino matura in acciaio e successivamente affina 4 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

La Turca de La Montecchia è un ottimo vino da consumare a tutto pasto, fresco e fragrante, il tocco appena minerale rende piacevolissima la beva.

A tavola va abbinato a piatti non troppo strutturati.

- **UN VINO FRESCO**
- **BEVERINO**
- **SALUMI E CARNI NON ELABORATE**

CARPACCIO DI MANZO

👄 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Un abbinamento che gioca sulla concordanza tra un piatto fresco e non troppo strutturato e un vino di medio corpo.



PANE E SALAME

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Aperitivo allegro e tipicamente veneto, il pane e salame è perfetto in abbinamento alla Turca. Il tannino non aggressivo si sposa con la grassezza del salame mitigata dal pane ed esaltata dal vino.



LA CANTINA

L'azienda La Montecchia appartiene alla famiglia Emo Capodilista dal Medioevo; si trova nella Villa Emo Capodilista, ai piedi del Colle La Montecchia. L'azienda coltiva 30 ettari di vigneti, nel cuore della DOC Colli Euganei, tra Selvazzano, con i vigneti storici, e Baone. Oggi è gestita dal Conte Giordano Emo Capodilista. La coltivazione trae vantaggio dal clima mitigato dal mare: i vini che vi si producono dell'azienda si distinguono per potenza, raffinatezza ed eleganza.



Il secolare legame con il territorio ha spinto la famiglia Emo Capodilista ad abbracciare un approccio eco-sostenibile, evitando l'uso di sostanze chimiche in vigna e utilizzando energia pulita in cantina. Per questo ha recentemente vinto il Premio EcoFriendly, per l'impegno nei progetti di tutela del territorio e del vigneto, e per l'attuazione di piani volti al risparmio energetico.

Infine per la produzione di vini rispettosi dell'ambiente, della salute e del benessere dei consumatori.



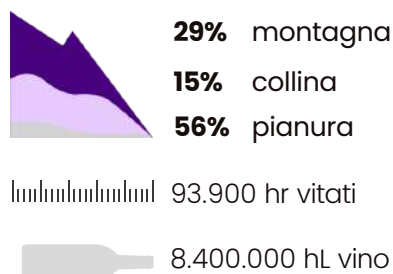


Colline di Conegliano (TV)

LA REGIONE: VENETO



PRODUZIONE



VITIGNI PRINCIPALI

- Glera
- Garganega
- Pinot grigio
- Merlot
- Corvina
- Cabernet sauvignon

DAL PROSECCO ALL'AMARONE: VINI PER TUTTI I GUSTI

La vite in Veneto è coltivata sin dal **VII secolo a.C.**, perfezionata dai Romani e portata avanti nel Medioevo. Con la dominazione veneziana, dal 1405, la viticoltura copre quasi completamente il territorio e i vini veronesi, grazie all'Adige, raggiungono Venezia. Ciò che differenzia questa regione da molte altre, è proprio la continuità commerciale dei prodotti enologici. Da fine '700 la regione conosce una crisi. Ma il secolo successivo i vini veneti iniziano a fare un salto qualitativo, anche sotto la spinta della nascita, nel **1872**, della **Società Enologica Veronese**. Del **1967** la prima edizione del **Vinitaly**.



Colline di Valdobbiadene (TV)

LA REGIONE: VENETO



SOTTOZONE

- Veronese
- Vicentino
- Padovano
- Trevigiano
- Veneziano

DENOMINAZIONI

- 14** DOCG
- 29** DOC
- 9** IGT

Il Veneto ha una complessa filiera vitivinicola. Importanti le zone delle Colline del Garda Veronese e la Valpolicella, con **Bardolino Superiore DOCG** e **Amarone della Valpolicella DOCG**. Da segnalare la DOC interregionale del **Lugana DOC**, tra le province di Verona e Mantova. Nelle colline vulcaniche tra le province di Verona e di Vicenza è situata la zona del **Soave superiore DOCG**, **Soave DOC** e **Gambellara DOC**. La **DOC Colli Berici**, a sud di Vicenza, è nota per i rossi a base di internazionali e del Tocai Rosso. La zona della **DOC Breganze**, a nord di Vicenza, è nota per rossi e bianchi basati sulla Vespaiola. Nel padovano troviamo ci sono i Colli Euganei con la **DOCG Moscato Fior d'Arancio**, mentre a sud la **Friularo di Bagnoli DOCG**. Nel Trevigiano troviamo le **DOCG del Prosecco** e la **Colli di Conegliano DOCG**. Ai confini col Friuli la **Lison DOCG**.

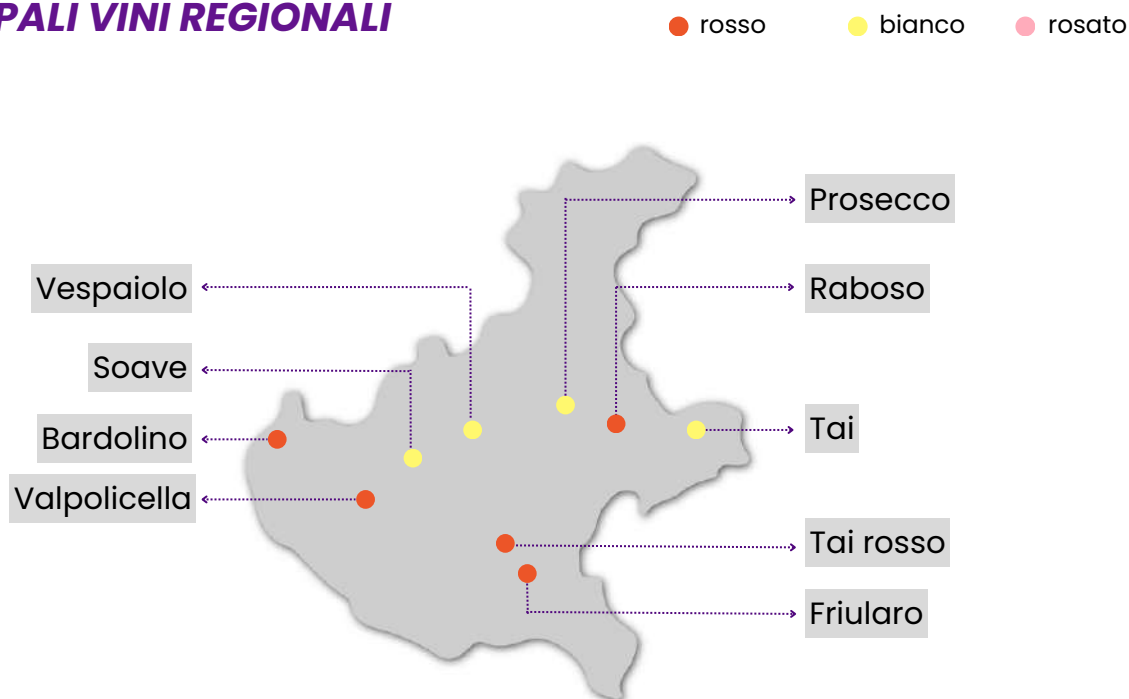


Lago di Garda

LA REGIONE: VENETO

La presenza di catene montuose, colli e la vasta pianura regala grandi escursioni termiche mitigate presso il Lago di Garda e nella costa. Il Veneto è quindi ricchissimo di vini diversi, fatti sia con uve autoctone sia con internazionali che qui trovano una seconda casa. I principali vini:

PRINCIPALI VINI REGIONALI





Vigneti a Vo Euganeo (PD)

COLLI EUGANEI

Il Veneto è la prima regione d'Italia per produzione di vino; è ricchissima di autoctoni, tra i quali garganega, trebbiano di Soave, prosecco (o glera) a bacca bianca, corvina, rondinella, molinara e raboso e la semi sconosciuta turca a bacca nera. Tra i non autoctoni alcuni hanno trovato fra i Colli Euganei il terroir perfetto come merlot e il cabernet sauvignon.

I Colli Euganei sono di origine vulcanica, elevati nella pianura padana nei pressi delle città di Abano Terme e Montegrotto Terme, citati sin dal I secolo d.C. da Marziale, che scrive delle "contrade euganee con i dossi dipinti e trapuntati di viti".

Oggi sono circa 2500 gli ettari di vigneto iscritti alla denominazione Colli Euganei DOC.

A seconda dell'esposizione più o meno fresca, cambiano le uve destinate a spumanti e vini fermi, bianchi o rossi, giovani e fruttati nei terreni a esposizione prevalentemente a nord, più strutturati e riserve nei versanti a sud.





ti piace Sommelier Wine Box?

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO